

## 【素材を生かす 山根流イタリア料理 100】目次

### 好きな食材

春 / 夏 / 秋 / 冬 / 肉

### はじめのひと皿

トマトヴィネガー風味の筍マリネとタイラギ 木の芽添え  
揚げ空豆のストウツィキーノ  
手作りのモツァレッタと黄金トマトソース バジリコの香りで  
オランダーズソースをまとったホワイトアスパラガス トリュフ風味  
緑の豆のズッペッタに浮かべた鬼海老のタルラタ 黒トリュフ風味  
黒トリュフとあおりいかのティエピドを浮かべた緑の豆のとろとろズッペッタ  
いわしとブラックオリーブのディップに植えつけたうぐいす菜  
10倍糖度葉たまねぎのとろとろロースト クリアで濃いブロードに浮かべて  
ばふん雲丹のジュレ寄せを浮かべたアミノ酸スープ  
きびなごのサラダ仕立て ホワイトアスパラガスとアンチョビーの温かいミルクソース  
一度高温で揚げた天然すっぽんのフリカッセ アーティチョークをたっぷり  
ほんのり温めたいろいろな貝とアグレッティのサラダ仕立て 海の泡添え  
ほんのり温めたモツァレッタ・ディ・ブファラとブロッコレッティのズッペッタ  
本まぐろの軽い燻製と温度卵 ボッタルガ添え  
海の幸のアイオリとろとろプロデット サフラン風味  
夏の菜園 トマトのジュレ添え  
鮎のコンフィの熱々と瓜科のマチェドニア メロンのソルベット添え  
黒あわびとじゅんさいの水貝仕立て  
鱧の炭火焼き いろいろな野菜のマチェドニア すだち風味  
冷たいピュアなとうもろこしのスッコ フォワグラ添え  
ヤングコーンと自家製アンチョビー入りふわふわバター  
天然うなぎの炭火焼き ズッキーニのスキヤッチャータと小切り野菜 本わさび風味  
じゃがいもポレンタとたっぷり野菜、オニオンスープみたなボルチーニのサラダ  
牛リブローズのコンフィとセロリのフェットウッチェ ピアディーナで包んで  
うすいえんどうのピュレを詰めた皮はぎとブロッコレッティのおやき  
松茸のスフレフリットと卵茸のサラダ すだちの香り  
子持ち鮎の炭火焼き 小豆島のグリーンオリーブのタブナードソース

じっくりローストしたビーツのフランボワーズヴィネガーマリネ ラルドトースト添え  
塩漬けラルドで覆った寒ぶりとセミドライ蕪 柚子の香り  
柔らかく蒸し上げた黒あわびとあんず茸 蕪のスープで  
温かいポテトのティンバッコとキャビア

## パスタ・リゾット

蛸いかとほろ苦いふきのとうのキタツラ いろいろな山菜のフリット添え  
菜の花と生しらすのトロフィエ ポットルガ風味  
葉ごぼうとパンチェッタのメツェペンネ とろとろチーズオムレツ添え  
ブッラータを詰めたメツェアルーナとうすいえんどうのピュレ 生ハム風味  
塩漬けした渡り蟹のスパゲッティ アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ  
塩漬け牡蠣と芹、ホワイトセロリのオイスルパゲッティ  
新鮮ないわしのマリネとクレソンをからめた緑のスパゲッティ  
とろとろ太葱とパンツェッタのピッツォッケリ チーズフォンデュソース  
とてもイタリア的な味の春野菜ラザニア  
河内鴨と朝掘り筍のタリオリーニ 木の芽とオレンジの香り  
白いキタツラの冷製 鱈のマリネと赤ピーマンのソース すだち風味  
卵白で練り上げたコンキリエ たっぶり夏野菜のトマトソース  
鱈とウイキョウのタリオリーニ うすいえんどうとポットルガのパウダーを添えて  
とろとろグアンチャーレと揚げ賀茂茄子入り  
アマトリチャーナのマッケローニ・アツラ・キタツラ  
鯉の軽いスモークと温度卵のオイルスパゲッティ ポットルガ風味  
トルチェッティ 牡蠣エキスと干しぶどうのアラビアータソース  
ひすい銀杏のリゾット ハモンイベリコ添え  
スパゲッティ あおりいかのいか墨ソースにパスタ状いかをたっぶりのせて  
パッパルデッレ 猪肉とポルチャーニの煮込み  
うずらとポルチャーニの軽めのラグーのタリオリーニ スモークプロヴォローネで覆って  
仔羊といちじくの柔らか煮込みソースのタリアテッレ  
ポルチャーニの生落花生のパッパルデッレ  
鱈と松茸のインフィニート すだちの香り  
白トリュフのタリオリーニ 温度卵とアンチョビーのソース  
コラーゲンたっぶりの詰め物をしたアニョロッティ・ダル・プリン  
ローストした栗と白トリュフの香り

## 肉・魚

甘鯛の炭火焼き 朝掘り筍の含め煮添え すだち風味  
鍋焼き乳飲み仔羊  
きんきの魚醤ソースつけ焼きと空豆 すだちの香りで  
うすいえんどうのパウダーで覆ったしらさ海老のポルペッティーネ  
とろとろに煮た後炭火で焼いたあなご  
グリーンアスパラガスのリゾット添え 花山椒の香り  
羊乳に漬けた仔羊の炭火ロースト ういきょうのキャラメリゼ添え  
ブルターニュ産オマール海老の釜あげ 桃とそのソルベットのとり合わせ  
河内鴨餃子003  
ドライエンジングした赤牛のレタタンゴロ 蕪のベールと菜の花のピュレを添えて  
赤牛の紙巻き焼き ナッツたっぷりのソースとクレソンのリゾピラフ添え  
太刀魚の魚醤つけ焼き シュークルートとアーティチョークのフライを添えて  
天然寒ぶりの腹身の炭火焼き りんごとたまねぎのソース 芽キャベツのフライ添え  
鳩のロースト ちりめんキャベツの皿 チポロッティのオイル煮添え トリュフ風味  
うずらの炭火焼き アーティチョークとクリアなブロード 黒トリュフ風味  
フォワグラとキャベツのとろとろを包んだ手羽のとろとろ 白トリュフ添え  
鶏の首に詰めた鳩と鴨のサルシッチャ いろいろなフルーツを添えて  
やんばる島豚で作った究極のサルシッチャ  
すだち牛ロトリーニの炭火焼き モリーユ茸をたっぷり添えて  
河内鴨の65 オイル煮 大根の含め煮とブロッコレッティ添え  
低温加熱した柔らかいピゴール豚 落花生のピュレとチェリーのモスタルダ添え  
低温加熱した柔らかとらふぐ 菜の花のエチューベ添え 黒トリュフ風味

## ドルチェ

カンパリオレンジのようなアバンデセール  
シンガポールスリングみたいなアバンデセール  
いちごの落とし穴2011  
レインボーキウイのアバンデセール ジンの香り  
液体窒素を使ったアンコールオレンジの瞬間ソルベット  
液体窒素を使ったデラウェアの瞬間ソルベット  
洋梨のピュアスパークリングジュース /  
シュワシュワ炭酸泡入り パイナップルのフレッシュジュース /  
搾りたてピオーネのフリッツァンテ

ライチのスープとそのソルベット

凝縮させたパイナップルとアップルマンゴー ペルノー風味のグラニテ添え

桃の絶妙コンポート プラムのサンセットスープとシャンパーニュのソルベット添え

小玉すいかとそのグラニテ サンプーカとジンの香り

Neolいちごショートケーキ2010

ドライフルーツをたっぷりと詰め込んだストゥルーデル

ブラックベリーのコンポート添え

サッとキャラメリゼしたいちいじくをたっぷりのせたアーモンドタルト

ちょっと発酵な感じのミルクージェラートを添えて

温かいチョコレートのプティーノ 森の実ソースとビターな泡

オレンジパイ解体

バニラ風味の温かいスフレ ヴィンコットソース 洋梨のソテー添え

温かいチョコレートのスフレとマスカルポーネのムース チェリーのソース

栗の三階建て 抹茶ソース

ナッティー2010

## イタリア料理の基本

料理人が作るピッツァ

ピッツァ生地を作る

鬼おろし灰干しさんまのピッツァ あとのせさんまのタルタラ

筍たっぷりのピッツァ 木の芽の香り

パスタ生地の使い分け

パスタ生地を作る

ニョッキを作る

じゃがいものニョッキ フレッシュモリーユ茸をたっぷり

トマト

トマトソースのスパゲッティ

にんにく、バジリコ、オリーブオイル、とうがらし

最後に、エスプレッソを一杯

山根流テクニクのキーワード2011

料理のベース

索引