

## 【スペシャルアンティパスト】目次

はじめに

本書の料理解説について

春に in primavera

夏に in estate

秋に in autunno

冬に in inverno

### 斎藤智史 (プリズマ)

天然真鯛のカルパッチョとそのブロードのジュレと肝のジェラート

ひしこ鰯のマリナートと牡蠣のジェラート

グリーンアスパラガスのパルマ風

琵琶湖産天然稚鮎のフリット

菜の花を詰めた小いかのリビエーノ

あおりいかの墨煮と新じゃがいものスフレ

赤座海老のソテーと菜の花のピューレ

鰯のベッカフィーク風

富山産白海老と塩水雲丹のカルパッチョ

パッパ・アル・ポモドーロとにんにくのジェラート

メロンのズッパとバスク豚のサラミ、エストラゴン風味

鰻のグリリア、トマトとバルサミコ・ヴェッキオ

穴子のアグロドチェ

赤いかと毛蟹と唐墨のインサラティーナ

ヴェルドゥーラ・グリリアータ・ミスタ

天然若鮎のソテーとカポナータと焼きいちじく

天然鮎のコンフィットゥーラと甘露

完熟黒いちじくと28ヵ月熟成パルマ産生ハムのピッカンティーニ

丹波篠山熟成牛とオーヴォリのカルパッチョ

なすと赤ピーマンのテリーナ

真かじきのカルパッチョと冷たいカポナータ

オーヴォリのインサラータ、松の実のヴィネグレット

ポルチーニのピッツェッタと白レバーのパテ

ポレンタと自然卵と白トリュフ

真鯛のトルタ

ポルチーニのアイ・フェッリ、自然卵とチンタ・セネーゼ豚ラルド添え

毛蟹と塩水雲丹とフィノッキオのクレーム

ぼたん海老のインパナートとカルチョフィ、赤ワインとエストラゴン風味

パルミジャーノ・レッジャーノのクレーム・カタラーナと

タジャスカオリーブのソット・オーリオ

グリーンアスパラガスと白子と秋トリュフ

真鱈の白子のアル・フォルノ、アーモンドのブッコ・ブルッチャート

鯛のマリナートとじゃがいものスプーマ、

トマトのジュレ・デリカートとアンチョビのボルヴェレ

真鱈と牡蠣のインサラータ・ディ・リーゾ

牡蠣のアーリオ・オーリオとエシャロットのスフォルマート

蝦夷鮑のアッロストと白トリュフ

プレス地鶏レバーのパテ、マルサラ風味

アンティパストの広がり

保存性、汎用性の高い酢漬け & オイル漬けを効果的に使う

## 原田慎次(アロマフレスカ)

真鯛のカルパッチョ仕立て、トマトのジェラートとスマック風味、菜園風

ホワイトアルパラガスのポッリート、サルサ・バニェット添え

桜海老をせりのリゾットを詰めたズッキーニの花のフリット

稚鮎のフリット、山菜添え、たでとシードルヴィネガーの泡

ほたるいかのソテーといか墨のリゾットのクロッカント

車海老と春の苦味

地蛤とブロッコリ、あおさ海苔のスープ仕立て

ときしらずの温かいカルパッチョ

牛すね肉のタリアータ

鮑の薄切りとポルチーニのソテー

鰻と五穀米の焼きリゾット

穴子のセモリナ粉フリット、ラルド添え、夏トリュフ風味

新しいかのティエーピド

とうもろこしの冷たいカペッリーニ、カルボナーラ仕立て、夏トリュフ添え

カポナータと温度玉子、ペコリーノのテュイル  
しゃこのカダイフ揚げ、ヘーゼルナッツとレモングラス添え  
かえるの香草フリット  
金華豚のロースト、巨峰とゴーヤとデユカスパイス  
軽くあぶった鯖のカルパッチョ  
真つぶ貝のクルード、キャヴィア風味  
ムール貝の詰めもの、マリナーラ風  
ほっき貝のあぶり焼き、白ポレンタとそのクロッカンテ  
上海蟹のスキヤッチャータ  
子持ち鮎の黄金揚げ、赤ワイン風味  
和牛トリッパとポルチーニのグラタン  
仔山羊とフリアリエッリ、サルサ・ヴェルデと青りんごのパート・ド・フリユイ  
フォワグラのコトレッタ、ポーチトエッグとレンズ豆添え  
松葉蟹のバリエーション  
松葉蟹のインパナート  
トピナンプル、スカモルツァ、黒トリュフのクッキアイオ  
白子のフリット、黒トリュフ風味  
ミンク鯨のカルパッチョ  
高坂鶏のティエーピド、ラディッキオ添え  
フォワグラのロースト、黒キャベツとレンズ豆のソース  
桜肉のタルタル仕立て  
カリフラワーとモン＝ドールのクレーマと鶉のロースト、白トリュフ風味

アンティパストの広がり

アンティパスト・ミストの感覚で小皿料理をコース仕立てに

## 堀江純一郎（イ・ルンガ）

赤甘鯛のカルパッチョ、桜大根の酢漬けと雲丹のソース  
ホワイトアスパラガスの生ハム巻き、スクランブルエッグ添え  
春野菜を使ったグアゼット、ポーチトエッグとフォワグラ添え  
野生のアスパラガスと鴨の胸肉のサラダ  
青葱の冷製スープ、ほたるいか添え  
いかの詰めものをしたカルチョフィのフリット  
豚乳房のダイス

車海老の蜂蜜ソース

カリフラワーのタルタルオレンジ風味、ほろほろ鳥の胸肉のサラダ、

サフラン風味のヴェルモットソース

鰯の黒豆酢締め、もみじのサラダと青トマトのドレッシング

そら豆とグリーンピースの冷製スープ、ミント風味、青りんごのグラニテ

秋刀魚の蒲焼き風

アマトリチャーナの冷製

大和丸なすとミニトマト、パルメザンチーズのグラニテ

編笠茸の軽い煮込み、ポーチトエッグと菜花添え

鮎のソテー、きゅうりのスープ、白いぼきゅうりのピクルス

ムール貝の詰めもの

筍のポルベッテ

ゴルゴンゾーラとじゃがいものミルフィユ

天然鰻と松茸と銀杏のビール衣揚げ

きくいものストゥファート、アンチョビのクレーマ、黒トリュフの香り

ミニポレンタパーティ

魚卵のビッキエリーノ

タレツジョ・エ・タルトゥーフォ・ピアンコ

毛蟹を詰めたコンキリエッテのトルティーノ

かぼちゃのフランとうさぎのレバー

フリット・ミストの串揚げ風

レンズ豆のピュレとオマールのグリーヴァ仕立て

宇陀金ごぼうのパート・フィロ包み焼き

ズッパ・ディ・ウォーヴァ

たまねぎの詰めもの

甘塩鱈と8種の豆のサラダ

カッポーネとフォワグラのテリーヌ、カッポーネのブロード添え

プロシュット・コットのリピエーノ

猪の肩肉のロースト

ひぐまの岩塩包み焼き、サルサ・カヴァール

アンティパストの広がり

粉ものフィンガーフードでパーティを軽快に彩る

私のアンティパスト考 & 著者プロフィール

斎藤智史（プリズマ）

堀江純一郎（イ・ルンガ）

原田慎次（アロマフレスカ）

補足のレシピ 基本のプロード、ソース、生地など

主要素材別索引