

【菊乃井・村田吉弘 SALAD】目次

序

本書の料理解説について

SALAD IN FOUR SEASONS

PHOTO INDEX

SPRING

SUMMER

AUTUMN

WINTER

料理解説

補足のレシピ

本書に登場した合わせ調味料・だし等

料理名索引

主要素材別索引

ソース索引

著者プロフィール

あとがき

【料理名一覧】

◆SPRING

小蕪千枚サラダ／レッドキャベツ／焼き一寸豆／春子椎茸／筍のカルパッチョ
花見串——車海老とアボカドとオリーブ／筍と菜の花／蛍烏賊と山独活と蕨
おからのレタス包み／春大根、人参、南瓜、牛蒡／おかひじきとめかぶ
新じゃがと大根の素麺／落とホワイトアスパラガス／蛤とグリーンアスパラ

Copyright © 株式会社柴田書店

東京都文京区湯島 3-26-9 イヤサカビル 3 階

かいらん／分葱とオイルサーディンと新玉葱／花山葵／菜の花／アスパラパスタ
文甲烏賊とうるい／カリフラワーとロマネスキ／えんどう豆のスープ
新玉葱のバルサミコ醤油ステーキ／新じゃが、小玉葱、芽キャベツ、プチトマト
新キャベツと薄揚げ／筍と穴子の玉締め／筍のグラタン／筍と牛肉
車海老とはっさく／春の菜

◆SUMMER

蓮芋／赤ずいき／夏野菜のテリーヌ／枝豆蓮根豆腐／青瓜と鰻／万願寺唐辛子
素麺南瓜と胡瓜／水のサラダ／賀茂茄子と桃のミルフィーユ／焼き茄子のカルパッチョ
夏野菜浸し／根菜マリネ／小芋と甘藷／豆冬瓜蒸しスープ／バンバンジー
車海老と青瓜のパスタ／胡瓜と水茄子／蓮根／とうもろこしと枝豆とぶどう
パプリカ／蛸カルパッチョ／芥子蓮根／翡翠茄子／茗荷／冬瓜／南瓜と三度豆
もろきゅう／巻きもの3種／いちじく／管牛蒡のペンネ／牛蒡のスープ

◆AUTUMN

柿なます／松茸のカルパッチョ／エリンギの菊菜ジェノベーゼ／焼き栗
堀川牛蒡と貝柱とマスカット／大蕪薄氷と伊勢海老／子持ち鮎塩焼き／柿の白和え
せこ蟹／青味大根と百合根／海老芋／鯖きずしと糸目昆布／小蕪風呂吹き
マスカットとばちこ／菊菜と菊花／さつま芋と銀杏／車海老と黒皮茸とちしゃとう
皮付きさつま芋の80℃ロースト／ざくろ、いくら、鱒の子、とんぶり、枝豆
編笠柚子／伊勢海老のカルパッチョ／大根と人参と柚子／小蕪と赤蕪／床節大船煮
貝柱の林檎ラビオリ／栗とスプラウト／鶉と梨と紅玉／いろいろな茸
栗煎餅と慈姑煎餅／砵巻き3種／ごはんのサラダ

◆WINTER

聖護院蕪／赤蕪／柚子釜焼き／九条葱／豆白菜スープ煮／金時人参と豚皮ポップコーン
聖護院大根と厚揚げと九条葱／ふぐ白子とトリュフ／てっさ／数の子とほろほろ鳥
ちしゃとうと金時人参／唐墨と赤蕪／聖護院大根のステーキ
手綱こんにゃくと牛蒡とパルミジャーノ／岩茸と慈姑とちょろぎ／蛤黒焼き
子持ち昆布と黒豆／聖護院大根と金時人参と豆腐／金時人参と焼き九条葱
牡蠣／牡丹海老／文甲烏賊／寒鰯と辛味大根と生ハム／小しびの黄味醤油
鱈と金柑／赤貝と金時人参／大根さつと煮／根セロリのババロア／New World Sushi