

【ラ・ブランシュ 田代和久のフランス料理】 目次

はじめに

旨いと思うものを作ればいい

Hors-d'œuvre

オードブル

イワシとジャガイモの重ね焼き、トリュフ風味、イワシのポタージュ添え

こだわり野菜のサラダ仕立て

じっくり練り上げた豚のリエット

カリフラワーのムース、トマトのジュレ添え

冷たいたまねぎのポタージュ、フォワグラ添え

夏野菜のガスパチョ、ラ・ブランシュ風

キクイモのカプチーノ仕立て、フォワグラ添え

スープ・ピストゥー

スープ・ガルビュール

焼きカブのサラダ、トリュフ風味

ゆであげホワイトアスパラガス、ヴィネグレット風味

ホワイトアスパラガスを2つの調理法で。フレッシュのモリユを添えて

タケノコとフォワグラのソテー、田ゼリ添え、トリュフ風味

ヤリイカのクールジェット詰め、トマトソース

穴子と山菜のベニエ、ソース・ヴェルト

鮎のゆっくり焼き、スイカとパッションフルーツ、夏野菜の薬味添え

アワビのゆっくり煮の肝ソース、プラムのソテー添え

オマールと緑大根、トリュフ風味

小ホタテ貝のオープン焼き、パセリにんにく風味、

にんじんのカプチーノと季節の野菜添え

ホッキ貝のムニエル、山たけのことアーティチョーク添え

白子とトリュフのパイ包み焼き

フォワグラとイチゴのソテー、エピス風味

フォワグラと桃のソテー、エピス風味

Poissons

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・4階

魚料理

寒びらめのポワレ、キャベツソース
甘鯛のうろここんがり焼き、キュウリソース
イサキのワイルドライス焼き、エキゾチックソース
サーモンの瞬間燻製こんがり焼き、いろいろな味覚で
まながつおのジャガイモ包み焼き、エシャロットパセリソース、根菜のフリット添え
カマスのポワレ、キャビア・ドーベルジュー
サワラのみ・キュイ、ビーツのヴィネグレット
やがらのポワレ、ポム・ランデーズ、香草サラダ添え
タチウオの真っ黒焼き

Viandes

肉料理

野鴨のロースト、サルミソース
シャラン鴨肉のロースト、レンズ豆のブレゼ、黄金柑のアクセント
鴨肉のコンフィ、大根ソース、こんがりジャガイモ添え
鴨のパイ包み、エキゾチックエピス風味、旬の日本野菜添え
川俣シャモの黒米詰めロースト、ごぼうトリュフソース
千代幻豚のロースト、ワイルドライス添え、野菜のオープン焼き
バベットのソテー、初夏の味わい
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
トリップ、私のスタイルで

Desserts

デザート

黒糖のスフレ、ビーツのアイスクリーム添え
ブランマンジェ、キャラメルアイスクリーム添え
バナナのパルフェ、オレンジのテュイル
桃のコンポート、パッションフルーツ風味、ミントのグラニテ添え
ラ・ブランシュのパン

田代和久が語る 料理として、オーナーシェフとして

こうして料理を作ってきた
一国一城の主になる
フランス料理に目覚めた
「ラ・ブランシュ」オープン
手垢にまみれた料理
素材を見る、食べる、極める
ふるさと福島のこと
「ルポ」川俣シャモをたずねて
ジル・トゥルナードルという男
同世代のシェフたち
素材を描く、素材を詠む
スタッフのこと
フランス料理の日
料理を通じてお客さんと会話する
料理の道に進んだおかげで

ラ・ブランシュのジュとフュメ
用語解説
プロフィール