

【フランス料理を描く フロリレージュ [料理・盛りつけ]】目次

はじめに いつか来る未来を

私のドレッシングの原点

構図のポイント

作業のポイント

【前菜】

アミューズ パン・ド・オリーブ

フォアグラとメレンゲのコントラスト

ホワイトアスパラガスの温製 グラチネしたベアルネーズソース

フォアグラのポワレとガレットブルトンヌ 姫人参のレグリース風味

稚鮎のフリットそのピサラディエール ズッキーニのソテー

緑竹のローストとアワビのビゴリ アワビとキノコのデュクセル

鮎のベニエ そのハラワタのソース 黒トリュフとキュウリのジュレ

ガスパチョとスッポンのパテショー 血のヌイユ添え

フォアグラのポワレと焼き茄子 その焦がした皮のヌイユ

出来立てのオイルサーディンとアマランサスのサラダニソワーズ

黒トリュフのクロケットとフォアグラのアンフュージョン

フォアグラを詰めたキャベツのファルス 赤ワインのソース

【魚料理】

真鯛のポワレ 柑橘のソース 髭人参のソテー

鰯のソテーと聖護院大根 シジミのジュと白ワインのソース

アンコウのロースト 米のソース 縮みホウレン草のソテーともやしのマリネ

鱈のロースト パンのソース 椎茸とレンコンのサラダ

鰹のコンフィと堅いサラダ コンテとジャガイモのピューレ レモンのアクセント

舌平目とフレッシュチーズムースの笹巻蒸し イカのイカスミ煮込み

【肉料理】

ホロホロ鳥のロースト そのジュと内臓のソース キャベツのブレゼ

牛ハツのコンフィ エシャロットのソース 骨髓のフラン

仔牛のロニオンとドクダミのコンソメスープ 魚介のラビオリとシトロンコンフィ

馬舌の朴葉包み焼き ブリー ド モーの香るソース アンディーブのムニエルとサラダ

仔羊のロースト セミドライトマトとピスタチオのコンディモン キノコのフリカッセ
和牛イチボの瞬間燻製 熟成にんにくのソース セップのスライスとニョッキのフリット
仔鳩のフリットと和牛のカルパッチョのデュオ そのコンソメスープ仕立て
カルガモの網焼き 下仁田ネギのコンフィチュールとそのブレゼ

[デザート]

イチゴのデクリネゾン

フレッシュマンゴーとココナッツのブランマンジェ

ガトーショコラ “青山の土” 長者の香り

焼きたての温かいエクレアと焼きたてのクレームブリュレのアイスクリーム

モンドールとチョコレートのスフレ レリボのアイスクリームとジャガイモのチュイル

黒糖 バナナ チョコレートのヴァシュラン仕立て

チョコレートのオムレツ

ミニアルディーズ ほおずきのp s ート・ド・フリユイがけ

基本のパーツ

フロリレージュの器

著者紹介