

【プロのアミューズ・先付コレクション】目次

はじめに

アミューズは何のためのどのような料理？

洋のアミューズ

伝統からモダンまでの、幅広い表現を組み込む

スープ・ムース・ゼリー・ジェラート

トマトのシャーベットと発酵させた河内晩柑のスープ [Fuiya 1935 藤原哲也]

トマトのエスプーマ [Restaurant Ryuzu 飯塚隆太]

新玉葱のスープとジェラート コリアンダー風味 [リストランテ ホンダ 本多哲也]

冷たいトマトのスープ [ラッセ 村山太一]

アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノのジェラート

[リストランテ イ・ルンガ 堀江純一郎]

冷製カブのヴルーテ ズワイ蟹のコンソメジュレ [オルタシア 古賀哲司]

ホワイトアスパラガスのプッチンプリン [Fujiya 1935 藤原哲也]

赤ピーマンのムース [コートドール 齊須政雄]

パルメザン風味のブリュレ [ビストロデザミ 中村保晴]

人参のムースとコンソメのジュレ、ウニ添え [ル・マノアール・ダスティン 五十嵐安雄]

アボカドのムースと黄色いトマトのガスパチョ [ルメルシマン オカモト 岡本英樹]

ハマグリのでゼリー寄せ ポート風味 野菜添え [ヴァンサン 城悦男]

サブレ・パン・米・芋

露の滴が落ちた緑の葉 ピスタチオのマシュマロ トリュフのクッキー

気泡をたくさん含ませたとうもろこしのパン [Fujiya 1935 藤原哲也]

バカラオと黒オリーブのオレオ [スリオラ 本多誠一]

芋のスフレとラヴェンダー [アコルドゥ 川島 宙]

原木椎茸とセップのビスケット [カンテサンス 岸田周三]

カリカリに焼いたチーズとジャガイモのフリコ [アクアパッツァ 日高良実]

フキノトウとサクラエビのアランチーニ [アーリア ディ タクボ 田窪大祐]

トウモロコシのガレット [ラッセ 村山太一]

野菜

Nouen2013 [TSU・SHI・MI 都志見セイジ]

アンチョビチーズのエスプーマ 新緑野菜の農園仕立て [オルタシア 古賀哲司]

スイカのローストとカイエ・ド・ブルビ [ランベリー 岸本直人]

水牛のモツァレッタとトマトのゼリー レモンコンフィ、アンチョビー、バジル

[Villa AiDA 小林寛司]

塩トマトとオリーブオイル [スリオラ 本多誠一]

トマトのマリネ [ミネバル 峯 義博]

クリュディテ アンチョビとオリーブのソース

[グラス キハチロウ ハチスカ 蜂須賀喜八郎]

バーニャ・カウダ ニョッコ・フリット [アクアパッツァ 日高良実]

魚介

北川さんの育てた岩牡蠣の温製 レタスのクーリ ノワ・ド・ココ [オマーージュ 荒井 昇]

長崎産鱈とライチのカルパッチョ [ビストロ クルル 花澤広史]

パーネ・フリットとイワシのマリネ [ラッセ 村山太一]

毛蟹と白イカの煮凝り [ラッセ 村山太一]

岩牡蠣の海水ジュレの生海苔のクリーム [ル・マノアール・ダスティン 五十嵐安雄]

ユズの香りのノレソレ [ル・マンジュ・トゥー 谷 昇]

利尻産生ウニのラビオリ仕立て [レストランFEU 松本浩之]

鱧と帆立貝のヴァプール トマトのジュの穏やかなヴィネグレット

[ラ・バレンヌ 木村圭子]

フルコースのカナッペ [コシモ・プリュス 小霜浩之]

カワハギの肝あえ、トリュフ風味 [ル・マンジュ・トゥー 谷 昇]

ウナギとキャビアとじゃがいものフィルム [アロマフレスカ 原田慎次]

エスカルゴの串カツ [ル・マンジュ・トゥー 谷 昇]

鮑と松茸、パルミジャーノのスティック [ラッセ 村山太一]

ジャガイモのスフレとサバ [ラッセ 村山太一]

蒸し穴子のフリッコ添え [レストランテ ラ プリムラ 渾川 知]

ヤリイカの詰め物 タロッコオレンジと [イル プレージョ 岩坪 滋]

真蛸のソップレッサータ、グラナー・パダーノ添え [ヴォーロ・コズィ 西口大輔]

稚アユのフリチュールとタデのクーリ [モナリザ 丸の内店 河野 透]

稚アユのカルピオーネ [アルチェッポ 今井雅博]

肉・卵・フォワグラ

ウサギのやわらかポイルとホワイトアスパラガスの温かいサラダ仕立て、ヴェネト風

[インカント 小池教之]

シエナ風ソップレッサータ [ヴォーロ・コズィ 西口大輔]
ウズラのポルペッティーニ キノコのスープ [イル ギオットーネ 笹島保弘]
豚足とレンズ豆のパネ [サレ・ポワヴレ 信國稔大]
牛舌とラディッキオのサラダ、ゴルゴンゾーラソース [インカント 小池教之]
鴨とフォワグラのクレスペッタ [アーリア ディ タクボ 田窪大祐]
フォワグラのフラン 春野菜のエテュベ添え
黒ラッパ苺のソース [ラ・バレンヌ 木村圭子]
フォワグラのティラミス 2013 [コシモ・プリュス 小霜浩之]
プラムの赤ワイン煮、フォワグラ入り [ビストロデザミ 中村保晴]
パオロ・パリージのコッパとパルミジャーノ・クロッカント [ラッセ 村山太一]
スペイン風オムレツ フォワグラ風味 [ミネバル 峯 義博]

盛り合わせ

スープ・ソルベを組み込む

フルーツマトのスープ ニース風 グリーンピースの“プティポワ・フランセーズ”
[レストランFEU 松本浩之]
渡り蟹のコンソメ [カンテサンス 岸田周三]
トマトのジュレ キウイフルーツとフレッシュオリーブのソルベ [ヌキテパ 田辺年男]
フォワグラのクッキーサンドとフォワグラのスープ仕立て [エテ 藤本恵史]
エスカルゴとシドケのミネストリーナ タラの芽とコシアブラのフリット
[フィオッキ 堀川 亮]
生ハムとルーコラのピアディーナとタマネギのアグロドルチェ
[イル プレージョ 岩坪 滋]
青林檎入りのブーダンノワールのタルト グラニースミスのソルベ
[ル・ジュー・ドウ・ラシェット 高橋雄二郎]
アミューズ ブーシュ [ベージュ アラン・デュカス 東京 小島 景]
新タマネギの冷製ヴルーテ パパイアのムースと一緒に [ビストロ クルル 花澤広史]
ウニと牛肉のアンサンブルとカニみそのディップ [エテ 藤本恵史]

1つのテーマを2品に

タマネギのフリッタータ プーリア風 ズッキーニのマリネ [モンド 宮木康彦]
イワシのパイ包みとその温かいスープ [ビストロ クルル 花澤広史]
シマエビとサルピコンのペロータ [スリオラ 本多誠一]

強いテーマ性で

鱈のブランダード ジャガイモのタコス タマネギのタルト [モリエール 中道 博]

ウイキョウ 赤胡椒 森の香りのエア 鰻と奈良のブルーベリー 胡瓜 レモラチャとハーブ
[アコルドゥ 川島 宙]
アミューズ ブーシュ “天城” [オーベルジュ オー・ミラドー 勝又 登]

洗練と演出

緑のガスパチョ サーモンのショーフロア ピザラティエール オリーブのピュレ
[ラ・シーム 高田裕介]
くぬぎさんが育てたレインボーマスの卵 トウモロコシのフラン 野菜のテリーヌ
[ア・ニュ ルトゥルヴェ・ヴー 下野昌平]
はじめる前に… 棒つきキャンディ仕立ての真鯛のマリネ ライムの香り 米の泡
パルミジャーノと黒胡椒のスティック あおさ海苔のチュイル
サン＝マルスランのクロムスキー
[ル・ジュー・ドウ・ラシェット 高橋雄二郎]

伝統の味の組み合わせ

磯つぶ貝のマリネと野菜のエテュベ [レストラン七條 七條清孝]
リエットとオリーブマリネ [ラ・マティエール 池田辰之]
自家製加工肉の盛合せ [インカント 小池教之]
グラーナ・パダーノ風味のスナック [ヴォーロ・コズィ 西口大輔]
バッカラ・マンテカートとウナギのマリネ、白ポレンタ添え
[ヴォーロ・コズィ 西口大輔]
ヤリイカのソテー、花ズッキーニの詰めもの添え [ヴォーロ・コズィ 西口大輔]
仔鳩のレバーのパテ、ホワイトアスパラガス添え [ヴォーロ・コズィ 西口大輔]

プレゼンテーションと器のアイデア

[エディション コウジ シモムラ 下村浩司]
玉ねぎプリン
3つの調理法で仕立てた白イカ アマニのチュイル
アスパラガスとトマト 毛ガニのカダイフ
トウモロコシのバリエーション 白レバーのムース
シャルキュトリの盛合せ
アミューズエクレア ジャガイモと根セロリのピュレ
フォワグラ・ベトラーフ
ガスパチョ 墨烏賊のリゾット

野菜に見立てるアミューズ 12 ヶ月

[フロリレージュ 川手寛康]

- 1月 蟹とキャベツ
- 2月 ほうれん草
- 3月 “スナック” エンドウ
- 4月 フェーヴ
- 5月 ヤングコーン
- 6月 ビールと枝豆
- 7月 夏野菜のル・デッサン
- 8月 おかひじき
- 9月 石焼き芋
- 10月 オニオン
- 11月 蒨の臺
- 12月 トリュフ

和・中のアミューズ

こまやかで確実な技が、インパクトを作る

すり流し・茶碗蒸し・スープ

夏野菜のゼリー寄せ、

とうもろこしの摺り流し 生雲丹を添えて [銀座 小十 奥田 透]

鱧すり流し 松茸 ちぎり梅 [祇園 大渡 大渡真人]

車海老のコンソメジュレ [うぶか 加藤邦彦]

ホワイトアスパラガス絹豆腐 貝柱 鴨ロース 錦野菜 加減酢

[京料理 百味尊光仙 仙場才也]

手作り豆腐 トマトの本葛あん [魚豆根菜やまもと 山本 哲]

うにを添えた冷たい茶碗蒸し [馳走 啐啄 西塚茂光]

寄せもの

焼き茄子の鉄皮寄せ [馳走 啐啄 西塚茂光]

蓬豆腐 [櫻川 倉橋祥晃]

毛蟹素麺 [虎白 小泉功二]

水無月軽羹 [櫻川 倉橋祥晃]

胡麻豆腐 丸吸い仕立て 焼き松茸 九条ねぎ [くろぎ 黒木 純]

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

湯葉豆腐 雲丹 利休麩 伏見唐辛子 美味出汁 [祇園 又吉 又吉一友]

酢締め・昆布締め・叩き

若鮎の卵の花ずし [馳走 啐啄 西塚茂光]

鯖の菊花鑄込み [馳走 啐啄 西塚茂光]

甘鯛昆布じめ [櫻川 倉橋祥晃]

ふぐの叩き [櫻川 倉橋祥晃]

ゼリーがけ・衣がけ

ゼリーがけ

夏野菜・車海老・東京しゃもの旨だしゼリーがけ [田中博敏]

伝助穴子と水茄子 車海老 吉野酢がけ 花穂紫蘇 [榎田 榎田兆史]

野菜と魚介のトマトジュレがけ [青山えさき 江崎新太郎]

鮑 おくら 南京 アワビゼリーがけ 鮑肝焼 新生姜

[相伝 京の味 なかむら 中村元計]

夏ぐじとさわやかな野菜の盛合せ [祇園 さゝ木 佐々木 浩]

煮アワビと蕃茄 バジル風味の甘酢あん [北新地 弧柳 松尾慎太郎]

蛤の潮煮 [馳走 啐啄 西塚茂光]

蒸し貝 へぎ芋茎 出汁ジュレ 穂紫蘇 [祇園 又吉 又吉一友]

鯛真子のゼリーがけ [櫻川 倉橋祥晃]

白がけ・黄身がけ

締め鯖 白酢かけ いちじく 芋茎 焼き柿 三度豆 [祇園 大渡 大渡真人]

クレソン 黄色ズッキーニ 車海老の白掛け [北新地 弧柳 松尾慎太郎]

鮑と蓮芋の黄身酢がけ 酢取り茗荷 [割烹 新宿 中嶋 中嶋貞治]

穴子と粟麩の黄身酢がけ [櫻川 倉橋祥晃]

白アスパラと雲丹の雲丹味噌仕立て [北新地 弧柳 松尾慎太郎]

ソース仕立て

香酢セロリ 流れ子 捲海老 ほっき貝 素セロリ [京料理 百味尊光仙 仙場才也]

鴨と洋野菜のロースト 2色のソースで [元麻布 東郷 東郷健一郎]

蒸し鮑 肝のソースで 山葵の香りのゼリーがけ [虎白 小泉功二]

鰻のタレ焼きとオクラ 白ゴマのピュレ [神楽坂 石かわ 石川英樹]

油目の焼霜 若布ソース添え [櫻川 倉橋祥晃]

和えもの

蛸酢 [櫻川 倉橋祥晃]
柿の白和え [馳走 啐啄 西塚茂光]
マスカットの白和え [青山えさき 江崎新太郎]
かぶと紅鮭の麴漬け [馳走 啐啄 西塚茂光]
ほっき貝めた和え [櫻川 倉橋祥晃]
洋野菜の酒盗・カッターチーズの白和え [元麻布 東郷 東郷健一郎 牧野雄太]

煮びたし・煮もの・おひたし

かきのいそべ巻き [馳走 啐啄 西塚茂光]
蒸し鮑 [櫻川 倉橋祥晃]
洋野菜とメヒカリの南蛮漬け [元麻布 東郷 東郷健一郎]
焼き松茸 千枚鱧 新銀杏 [祇園 又吉 又吉一友]
松茸と甘鯛の揚げ浸し [虎白 小泉功二]
瑠璃色茄子と雲丹をひと口で [日本料理 龍吟 山本征治]
トマトとアサリのお浸し [青山えさき 江崎新太郎]
松茸の菊花ひたし [櫻川 倉橋祥晃]
ホタルイカと貝 西洋野菜と山菜の炒め煮 [魚豆根菜やまもと 山本 哲]
夏野菜の煮込み [馳走 啐啄 西塚茂光]
小さな小鍋 [ラ・ボンバンス 岡元 信]
しもつかり [馳走 啐啄 西塚茂光]

米・芋・豆の先付、甘い先付

餅のそば米揚げ 唐墨鑄込み [祇園 大渡 大渡真人]
小芋の枝豆がけ [馳走 啐啄 西塚茂光]
米粉蒸しパン 花豆 ういきょう添え [魚豆根菜やまもと 山本 哲]
無花果と小芋の田楽 枝豆 ブルーベリー 青柚子 [祇園 又吉 又吉一友]
神保町銘菓 ひよこ [傳 長谷川在有]
蕪の栗クリームがけ [傳 長谷川在有]
フォワグラ最中 [傳 長谷川在有]
毛蟹のライストースト [うぶか 加藤邦彦]
5種の豆ごはん [青山えさき 江崎新太郎]
蒸しアワビと黒米、肝のソース [青山えさき 江崎新太郎]
熟成豚の飯蒸し [傳 長谷川在有]
DENGA [傳 長谷川在有]

盛り合わせ

変わり鱧ざく [梶田 梶田兆史]

花わさび 数の子 蒸し鮑のお浸し 飯蛸の菜種和え 毛蟹と三つ葉のにこごり

[馳走 啐啄 西塚茂光]

穴子棒寿し 神奈川県産 鱧蒸し 豊後水道産 ばちこ

白瓜 雷干し 梅肉和え フルーツトマト [くろぎ 黒木 純]

343CAKE とホタルイカ SAKURA 薫る [ラ・ボンバンス 岡元 信]

リーキ含め 菱がにこうじ漬け ビーツ甘酢漬け 生姜 浜防風

生うに味噌漬け 糸がつお 山葵 小鮎蒸し浸し 蚕豆 たで酢

[京料理 百味尊光仙 仙場才也]

松茸のフライとフィレ肉の浸け焼き [櫻川 倉橋祥晃]

瀬戸内産鱧の落とし 梅肉 鱧子煮こごり 骨煎餅

北海道産ラディッシュ アスパラガス

[くろぎ 黒木 純]

中国料理のアミューズ

鶏レバーの中国風パテ プラムソース [銀座アスター本店 皆川幸次]

中国風揚げナッツ [御田町 桃の木 小林武志]

無花果と金華ハムのカスタードのミルフィユ

[チャイニーズタパス レンゲ 西岡英俊]

夏の軽いスターター [龍圓 栖原一之]

ホタルイカのひと口アミューズ [龍圓 栖原一之]

かぼちゃの炒め物、アヒルの塩漬け卵風味 [御田町 桃の木 小林武志]

黒米だんごのスープ、白キクラゲ入り [御田町 桃の木 小林武志]

西瓜の泡菜 [一碗水 南 茂樹]

アペタイジングマンダリンジュース [御田町 桃の木 小林武志]

鶏心臓と白瓜の白酒香り和え [源割輪 出口喜和]

ゴーヤのゼリー スイカに見立てて [神楽坂 芝蘭 渡辺嘉朗]

フェネルと杏仁風味のサラダ [御田町 桃の木 小林武志]

話梅風味のフルーツサラダ [御田町 桃の木 小林武志]

グリーンピースのシロップ煮、キンモクセイの香り [御田町 桃の木 小林武志]

苦瓜と百合根と打ち豆の辣油ソース [御田町 桃の木 小林武志]

そら豆と生ハムのスープ煮 [御田町 桃の木 小林武志]

生ザーサイと青打ち豆の椒麻ソース [御田町 桃の木 小林武志]

材料別料理さくいん

取材店データ・掲載店ページ