

【板前割烹の先付と酒肴】

第1章

最初はまずこの一品で

筍 鮑 浜防風 たたき蕨 木の芽和へ
焼穴子と赤かぶゼリーがけ
根芋利休和へ
冬瓜干貝

白菜のお浸し
白だつ山椒和へ 鯛はも子和へ
伊勢海老酒煎り
根芋と浜防風の胡麻和へ
ごく柔らかく炊いた鮑、鼈甲ゼリーがけ
うるい生うに
蛤とたらちの芽干し子添え
生湯葉べっこうあん
焼帆立と芹の胡麻和え
鮫肝帆立博多押し
魚醬和え 青柳 蛸 細魚 海老
鱒昆布メと菜の花
海松貝と白木耳
車海老とうるいの白和え
太穴子の照焼き
独活と平貝、菜の花、梅肉ソースかけ
アスパラガス、新玉ねぎのソース

第2章

熱々や冷やして提供するもの

油目の胡麻酢あん
ふぐひれ吸い

冬瓜素麺 酒煎鮑
茄子と鮑のお浸し

蛤、蒟のとうあん
松葉蟹と白子豆腐蒸し
グリーンアスパラすり流し
冷やし茶碗蒸し
いかすみと海老の味噌のシャーベット
子持ちやりいかと空豆
新じゃが芋共がけ
鱈白子と黄にら
焼き白子
牡蠣茶碗
鶉粟蒸し
筍と蛤の酒煮
雲丹の氷羹と蓴菜
あいなめの揚げ出し
甘鯛焼浸し
揚げ鱧の鱧の子あんかけ
茄子穴子

第3章

即席ですぐに作れるもの

ふぐの白菜巻き
いちじく煮おろしあん
白和え
おこぜのぶつ

牛肉と新玉葱の沢煮
丸茄子の胡麻味噌和へ
栄螺の磯焼き
帆立の揚浸しとトマトのみぞれ酢和へ
下仁田葱焼
ほたるいか共和え

北寄貝と根みつ葉

鯛の焼メ

蛸烏賊独活酢味噌

貝ぬた 青柳 鳥貝 わけぎ

揚椎茸と蟹のポン酢

赤貝ともやし、金針菜の芥子和え

天然山菜の金山寺味噌和え

鰯の新生姜と大葉和え

岩牡蠣辛味大根和え

筍醤油焼

第4章

仕込んでおけてすぐ仕立てられるもの

水蛸の油霜

甘海老豆乳寄せ

鱧とセロリの南蛮漬

蓴菜もずく

鯛昆布じめ鯛子和へ

梅のたたき山独活和へ

鮑酒蒸し炒め

鮎オランダ焼浸し

焼茄子玉子味噌

鱧の子と鱧笛の玉メ

平政漬けの花山葵和え

賀茂茄子うにゼリー

あさりと菜の花の芥子漬

きつね昆布

鶉味噌 焼き大根

白滝と糸昆布の真砂煮

煮蛸と叩きおくら

すっぽんの卵の醤油漬

鮑の西京味噌漬

鶏味噌と実山椒

第5章

干物や珍味を使って

柔らか唐寿美と餅のはさみ揚げ

このわた茶碗蒸し

白瓜雷干唐墨まぶし

口子蒸しずし

車海老生このこかけ

板くらげ酒盗ソース

みる貝酒盗漬

鯛昆布×炙り唐寿美

あじ干物酢の物

干し子と青菜お浸し

アスパラ酒盗漬け

菜の花とにしんの親子和え

曇鰯霞焼 曇鰯チーズ

きす干し 鮑烏賊 穴子一夜干し

松葉きす

長芋素麺このわた掛け

蕪ふろふき口子添え

加賀太瓜うるか掛

鯛の唐墨和え

烏賊の昆布×このわた和え

第6章

麺やご飯などおしのぎ

蓮の実と百合根の飯蒸し

かます飯

穴子蕎麦寿司

蛤うどん

冷そうめん雲丹ソース
子持ちやり烏賊黄身飯射込み
鳴門稲荷寿し
手鞠寿し 細魚 車海老 笹身
のどぐろ酢飯
鱧おこわ
じゅんさい梅素麺
からすみ飯蒸し
尼鯛実蕎麦蒸し
蕎麦田楽
かますの棒寿司と煮蛤
飯蒸しキャビア
焼穴子寿司
鮑うどん
梅素麺
万願寺じゃご飯

第7章

ビールに合う酒肴

夏鴨塩蒸し
枝豆ともろこしの塩昆布揚げ
焼茄子利休漬
アスパラガスの海苔揚げ

飯蛸の唐揚
唐寿美と筍薄衣揚げ
かもじ牛蒡
鮑のかりんとう
平貝とたらの芽唐揚げ
鱧唐揚げ
牡蠣淡雪
小鮎唐揚げあんかけ
胡瓜と生ハムの芥子酢
おひねり

陸鹿尾菜と笹身の芥子和え
泥鰌唐揚げ
蛭烏賊うすごろも揚げ
蛸白仙揚げ
鮎のフライ
そら豆のおかき揚げ

第8章

ワインに合う酒肴

聖護院大根白子ソースかけ
牛もも肉山椒たれ焼
鱧のバター焼
鱧の叩き

鯛の白子羽二重蒸し
胡麻豆腐 鮑肝味噌焼
枝豆のムース
リコッタチーズと揚湯葉
冬瓜と毛がに冷やし銀あんみそ
まぐろとアボカドの黄身醤油かけ
新玉ねぎ蒸し
丸十バター黄味焼
鮪の鍋照り
芹と生木耳の胡麻和え
穴子山椒煮
独活と牛肉の金平
筍牛肉巻き
鰻の蒲焼と新玉葱の炭焼
ローストビーフと花山葵
焼しゃぶ