

【野菜料理と野菜づかい 220】

目次

春 + 夏

アスパラガス

藁で燻したホタルイカ ホワイトアスパラガス、じゅんさい、
セミドライチェリートマト、ピーテンドリル（岩坪）
ホワイトアスパラガスのポワレ
ウドと日向夏のフォンデュ（永田）
ホワイトアスパラガスのグラタン（西岡）
ホワイトアスパラガスとホタルイカ
緑イチゴのピクルス（武田）
ホワイトアスパラガスのアイスクリーム
ホワイトチョコレート（武田）
スパイシーなクスクス アスパラガス、ブロッコリー、
長芋、大黒しめじ、アーモンド、ペコリーノ（岩坪）
グリーンアスパラガス モッツァレラのエスプーマと卵黄（武田）
平目のヴァプール グリーンアスパラガス、岩海苔、新生姜のソース（武田）
春キャベツとアスパラ 和牛のタルタル（秋山）
グリーンアスパラガスのチャーハン（西岡）

タケノコ

筍とフォアグラ（永田）
焼き筍 木の芽、酢橘、マテ貝、ホンナ、ヤチアザミ（岩坪）
新筍の油燻筍（西岡）
筍の姿煮（秋山）
筍とあおり烏賊 木の芽味噌和え（秋山）

春の豆

桜海老のテーゴレ、空豆、ペコリーノ（岩坪）
グリーンピースと燻製じゃがいものエスプーマ（武田）
いろいろな豆類と湯葉のアミューズ
ヨーグルトソース（武田）
空豆と雪菜の炒め物（西岡）

スナップエンドウのフォンダン（永田）

新玉ネギ

新玉ねぎとトリュフのフリット（武田）

新玉ねぎのエキス、モリーユ茸、こごみ（永田）

春キャベツ

牛肉のロースト 春キャベツ、空豆、アスペルジュ・ソバージュ（武田）

春キャベツのラヴィオリ ベーコンのソース、山椒オイル（武田）

アブラナ科の葉物野菜（春）

菜の花とからすみの和え麺（西岡）

アスパラ菜と塩卵の炒め物（西岡）

のらぼう菜の豆豉炒め（西岡）

アレッタの炒め物 ポーチドエッグ添え（西岡）

ルコラと鹿のタルタル（西岡）

クレソンのすき焼き仕立て（西岡）

山菜・野草

マリネして皮面だけグリルした鱈 ギバサ、ピサンリ、

菜の花、アマランサス、ピーテンドリル（岩坪）

熊本産馬肉のカルネ・クルーダ

3種のスパイスと藁の香り カタクリ、クレソン、

山わさび、サワークリーム、ニンニク（岩坪）

サフラン香る フィノッキエットのズッペッタ

赤海老、ピスタチオ、ラルド（岩坪）

鰹と浜防風 温玉添え（秋山）

フカヒレ 花山椒（秋山）

セリと大豆ミートの鍋仕立て（西岡）

おかひじきと豆腐干絲の和え物（西岡）

たらの芽の新筍和え（西岡）

山菜ラーメン（西岡）

天然山菜と稚鮎のフリット（武田）

仔鳩とその内臓のファルス 行者ニンニク、酒粕のエスプーマ（武田）

ウドとさより、梅干し、ホタテムースのフリット（武田）

平目のヴァプール ホタルイカと山菜を添えて（武田）

鯛の白子 こしあぶら、葉わさび、花わさび（永田）
秋田県白神山地から届いた天然山菜のタヤリン（岩坪）
ふきのとうとクルミのチャーハン（西岡）
岩手の高原ポークのポワレ ふきのとうと
ピーナッツバターのパースト（永田）
黒毛和牛の炭火焼き 蒟の薑味噌（秋山）

イチゴ

ふきのとうのアイスクリームとイチゴ（武田）
あおぞら新玉葱とあおぞら苺（岩坪）

トマト

露地トマトと卵の炒め物（西岡）
フルーツトマトの和え麺（西岡）
トマトエキスジュレ（秋山）
グリーントマトとブッラータ（武田）
トマト（にたきこま）のロースト ビーツのソース（永田）
ミニトマトの黒酢炒め（西岡）
トマト、アボカド、ミントのサラダ（武田）

ナス

愛媛県産伝統野菜、絹かわなすのデクリネゾン（武田）
なす（あのみんり）の揚げ出し（西岡）
ふわとろ長なすピリ辛炒め（西岡）
よだれ茄子（西岡）
夏から秋へ（武田）
水茄子の浅漬けと鮑の酒蒸し（秋山）
水茄子、メロン、白インゲン豆、ムシャーマのピンキエーリ、ケシの実のタルト（岩坪）
賀茂茄子の軽い田楽（秋山）
吉川なすの網焼き アワビ、オクラパースト（永田）

トウガラシの仲間

カポナータとその野菜の炭焼き グリルしたズッキーニのピューレとパネッレ（岩坪）
白ピーマンの青椒牛肉絲（西岡）
甘唐辛子と豚肉の青椒肉絲（西岡）

ウリ科の野菜

白胡瓜と四葉胡瓜、白いかの豆豉炒め（西岡）
四葉キュウリのサラダ アジのマリネと生ハム、緑のガスパチョ添え（永田）
江戸伝統野菜、半白胡瓜と甘海老（武田）
牡蠣の冷製 胡瓜とオイルのパウダー（武田）
胡瓜のスパッツェレ フィオッコ・ディ・サウリス、
熟成アジアゴ、ベビーコーン、パンプルネル（岩坪）
ズッキーニ 赤座海老のビスク仕立て（西岡）
ズッキーニのフリット
アオヤギ、ズッキーニのソースとソルベ（永田）
和牛のローストビーフとズッキーニ（秋山）
ウリ科の野菜とカボスのキタッラ（岩坪）
蒸し鮑とその肝 テネルーミ、大豆、抹茶、ボルロッティ（岩坪）
干瓢の手巻き（秋山）
南瓜のスープ 炙り帆立 キャビア ギャバ pop（秋山）
南瓜と皮付き豚ばら肉の煮込み（西岡）

緑竹

台湾緑竹の台湾バジル炒め（西岡）

チシャトウ

ちしゃとうと黒あわびのスープ（西岡）

ウイキョウ

真蛸、ウイキョウ、檸檬のマルメッタータ、パーネカラザウ（岩坪）
ういきょうと砂肝の煮込み（西岡）

オクラ

オクラの腐乳炒め（西岡）
コチの昆布締め グリルした玉葱のピューレ、赤ワインヴィネガーのジュレ、AOP パウダー、
オクラ、茗荷、タイム（岩坪）

トウモロコシ

玉蜀黍のピューレ 胡麻豆腐 トリュフ（秋山）
ベビーコーンとそのヒゲのソテー
秋田県白神山地のじゅんさいのフリッタータ、毛蟹のラゲー（岩坪）

ヤングコーンと車えび炒め（西岡）

枝豆・大豆

枝豆と紅玉のずんだ和え（秋山）

山形県産秘伝豆のエスプーマとアイスクリーム

蘇のパウダー（武田）

湯葉 大豆 木耳ご飯（秋山）

リゾット??

鮎（焼き、煎餅、ペースト）、クレソン、枝豆（岩坪）

レンコン（夏）

新蓮根の甘酢漬け（秋山）

蓮根餅 鱧 白木耳のお椀（秋山）

ポルチーニ（夏）

イタリア産ポルチーニのヴェルタータとグリーンリア

剣先烏賊のスコッタート ローズマリーの香り（岩坪）

夏の葉物野菜

空芯菜のにんにく炒め（西岡）

つるむらさきの豆豉炒め（西岡）

モロヘイヤとオクラのスープ（西岡）

香菜とピスタチオ和え麺（西岡）

小さな野菜

葉にんにくのマーボー豆腐（西岡）

ジュンサイ

泡立つ蓴菜とデラウエア（秋山）

秋田県産じゅんさい、パッションフルーツ、甘酒のソルベ（武田）

チーズスタンドのモッツァレッタとそのホエー

秋田県白神山地のじゅんさい、フルーツトマト（岩坪）

果物

青いちじくの揚げ出し（西岡）

無花果の酒蒸し 薄葛仕立て（秋山）

ベリー類の白和え（秋山）

西瓜の白和え（秋山）

ゴーヤのフリットとスイカのグリル（永田）

桃のフライ レモンジャム（秋山）

秋 + 冬

ジャガイモ

シンシアのポテトサラダ（西岡）

ホッカイコガネの肉じゃが（西岡）

タワラマゼランの炒め物（西岡）

インカのめざめと牛肉炒め（西岡）

ポルチーニ、ジャガイモ、チェリートマト、秋トリュフ（岩坪）

サツマイモ

さつまいものすべて（永田）

オレンジを含ませた薩摩芋のコンフィ ポロ葱、フィノッキオーナ、クラッカー（岩坪）

シルクスweetポテト（西岡）

紅はるかと金華ハムのパンケーキ（西岡）

カボチャ（秋）

南瓜小豆（秋山）

カボチャとフォアグラ 濃厚に軽やかに（岩坪）

バターナッツカボチャのスープ

生姜風味のヨーグルト添え（永田）

ナス（秋）

ウニとかぼちゃのソルベ

なすの煮浸しとコンソメジュレ（永田）

鱈の炭火焼き 焼き茄子のピューレ（秋山）

焼き茄子とマスカットの酢の物（秋山）

サトイモ

里芋のステーキ あわびの肝のソースで（西岡）

里芋とナポレオンフィッシュのとろみスープ（西岡）

海老芋 嫁菜 八朔和え（秋山）

揚げ海老芋 栗銀杏の旨煮（秋山）

ビーツ

サンマと秋なす 赤ワインとビーツのジュレ（武田）

ビーツとアオリイカ（武田）

ビーツと牛肉のタルタル（武田）

キノコ

秋田県白神山地から届いた天然キノコのソテー

パルミジャーノ・レッジャーノのリゾット、ザバيوーネ（岩坪）

王様椎茸のソテー 紫芋のチップ（秋山）

アイナメのインパデッラ 王様椎茸、ウインターパースレイン、チッチョリ、

アサリのエキスのヴィネグレット（岩坪）

王様椎茸のパン粉焼き（岩坪）

松茸と鱧（武田）

耐熱フィルム蒸し 土瓶蒸し風（秋山）

マッシュルームとトリュフのアミューズ（武田）

エシャロットのロースト、玉ネギのエッセンス、卵、アルバ産白トリュフ（岩坪）

うずみ豆富 黒トリュフ（秋山）

キタアカリと玉ネギのプレッセ フォアグラのポワレ、トリュフソース（永田）

セロリラブ 燻製ヨーグルト（武田）

果物・栗

フルーツの生春巻き（秋山）

柿と紅玉の白和え 林檎最中（秋山）

柿のロースト レンコンのピュレとチップス、赤水菜、

紫からし菜、パクチー、ペコリーノ（岩坪）

栗のエスプーマ コーヒーの香り（武田）

カブ

蕪のショーフロワ（永田）

蕪のグラタン 鮎のオランダーズソース（西岡）

小蕪のフリット（西岡）

赤蕪の南蛮漬（西岡）

聖護院かぶら鍋 甘鯛鱗揚げ 水菜 車海老

柚子 山葵（秋山）

香箱蟹と赤蕪 蕪のすり流し（秋山）

大根

白首大根の蒸し物 上海蟹のコンソメで（西岡）

アスパラガスのみぞれおひたし（秋山）

猪のコンソメを含ませてソテーした大根 猪のラグー、

ボルロッチェ、アルバ産黒トリュフ（岩坪）

サラワのあぶり焼き 大根、大浦ゴボウのフリット、カカオ風味の大根のフォンダン（永田）

3色の大根、ニシンの軽い燻製、カズノコとキヌアのサラダ（武田）

緑芯大根で包んだ足赤海老のタルタル（武田）

トルテッリーニ・イン・ブロード・ディ・プロシュート

リコッタ、パルミジャーノ、いぶりがっこ、大根、すべりひゆ（岩坪）

紫大根のステーキ 辛みソース（西岡）

紅芯大根とくらげの和え物（西岡）

聖護院大根と九条葱の小鍋（秋山）

ユリ根

白菜と百合根 海苔のテーゴレ（岩坪）

百合根と地鶏の炭火焼き 九条葱を添えて（秋山）

ヤマノイモ

車海老のスコッタート 大和芋、紅玉、銀杏、バジリコオイル（岩坪）

山いものベニエ（永田）

桜の葉で包んだ山の芋のゼッポレ 雉の5種調理（岩坪）

レンコン（秋～冬）

蓮根小豆（秋山）

蓮根焼売 グリーンピース（秋山）

ゴボウ

牛蒡のローストとスパッツェレ 穴子のラグー、焦がし葱油、リクイリッツィア（岩坪）

ごぼうとまだか鮑のスープ（西岡）

堀川牛蒡と黒毛和牛のローストビーフ（秋山）

ニンジン

色人参のラペサンドイッチ（西岡）

鱒人参 カラフル人参のなます（秋山）

にんじんのエッセンス（永田）

よだれ人参（西岡）

人参葉ご飯（秋山）

フォアグラのブルッチャート、紅茶の香る人参のピューレ、ベルガモットの雪（岩坪）

冬野菜（岩坪）

ブロッコリー

白子のポワレとブロッコリーのスムールとムース（永田）

ブロッコリーのチリソース（西岡）

スティックセニョールの腐乳炒め（西岡）

カリフラワー

カリフラワーと白トリュフ ミモレットで（西岡）

カリフローレと小蕪の白味噌仕立て（秋山）

キャベツの仲間と白菜

早どり甘藍とドライトマトの軽い煮込み（西岡）

キャベツのお好み焼き風（西岡）

チリメンキャベツの春巻き（西岡）

黒キャベツの豆豉炒め（西岡）

3色のプチベールの温サラダ（西岡）

ケールと牛筋のポトフ（西岡）

リボリータ（岩坪）

白菜と河豚白子の炭火焼き（秋山）

大豆ミートの獅子頭（西岡）

ポーチドエッグ、リ・ド・ヴォー、ルタバカ、雲仙こぶ高菜、葱、ケッパー（岩坪）

レタス・チコリの仲間

シーザーサラダ（西岡）

冬の葉物のグリーンサラダ（西岡）

くぬぎ鱒のインパデッラ

アンディーヴのブラサートとそのスーゴ、秋トリュフ（岩坪）

チコリとトレヴィスの温サラダ（西岡）

カルドンのフリット（西岡）

その他の葉物野菜

茨城産乳飲み仔鳩 サルミ仕立て
法蓮草のピューレと素焼き、干し柿（岩坪）
ハウレン草のサラダ トリュフ風味（永田）
小松菜と腐乳の炒め物（西岡）
セロリと牛肉の炒め物（西岡）
菊花と朝摘み野菜のおひたし（秋山）
壬生菜と豚肉の乳酸発酵鍋（西岡）
葉ニンニクの回鍋肉（西岡）
黄にらと豆腐チーズの炒め物（西岡）
金柑と鴨肉 葉わさびと花わさび（秋山）

ネギ

車麩と葱のすき焼き風（西岡）
下仁田葱、シャインマスカット、ピオトジーニの生ハム（岩坪）
下仁田葱のステーキ 鶏のたれで（西岡）
一本ネギとしめさばのタルトレット（永田）
鮪赤身と分葱のぬた和え（秋山）
九条ネギの一口アミューズ（武田）
九条ネギをシンプルに 鮎チヨビ、トリュフ、アーモンドの香り（武田）
ハチノスとポワローの煮込み（西岡）

野菜別料理索引