

この地でフランス料理をつくり続けていく 故郷に愛され、発信するフランス料理店。素材・人・料理

目次

はじめに

思いを形に

憧れのはじまり

目標にむかって

シェフたちと

集大成

料理

地元食材

役割

伊達鶏白レバーのフラン、オマールのムースリヌ

椎茸のカプチーノ、椎茸とかんぴょうのパイ

鶏のムースとオマール、オマールソース

伊達鶏のバロティーヌ、ジロールのピラフ、ソース・アルビュフェラ

フォワグラのフラン

素材と料理 春・夏

春

伊達鶏のクネル、味噌風味のオランダーズソース

仔羊もも肉と葉玉ネギのブレゼ

新玉ネギの冷たいスープ、トマトのムース

伊達鶏のささみ、ハマグリジュ

アンディーヴのポワレ、アサリ風味

新玉ネギのフラン

新玉ネギの冷たいスープ、鴨の生ハム

湯津上のホワイトアスパラガスのアイスクリーム

ホワイトアスパラガスとプレミアムヤシオマス、ムースリヌソース

ミニアスパラガスのミルフィユ、オレンジのムースリーヌソース
朝採りグリーンピースのタルト
帆立のグリエ、グリーンピースのピューレ トリュフ風味
グリーンピースのクレームブリュレ、シェーヴルチーズのアイスクリーム
グリーンピースのフラン、オレンジソース
リヨン風 田ゼリのサラダ
イカとグリーンピース、日向夏の香り
ウドのグリエとイノシシ肉のブーレット、味噌風味のベアルネーズソース
ウドのピクルス、プレミアムヤシオマスのリエットと伊達鶏のリエット
筍のロースト、鶏胸肉と白レバーのポワレ
伊達鶏と筍のタルタル
ホワイトアスパラガスと筍のグラタン
牛ほほ肉のラグー、筍と葉玉ネギのソテー
筍とフォワグラのポワレ、五穀米のリゾット、マデラソース
椎茸と伊達鶏のコンソメ、フォワグラ添え
椎茸と伊達鶏のコンソメ、金目鯛添え
リ・ド・ヴォーと椎茸のパネ、オープン焼き
ジャンボ椎茸のイノシシファルシ、ベシヤメルモッツアレツラ
ジャンボ椎茸のファルシ
トマトのジュレと新玉ネギのエスプーマ
栃木の春野菜、トマトのジュレ
ガスパチョのグラニテ
パプリカのスフレグラッセ、キュウリとトマトのグラニテ
よもぎのアイスクリームとキンカンのコンポート
鯛のポワレ、グリーンソース
桜鯛と燻製椎茸のヴァプール、
クレーム・ド・シャンピニオン
行者ニンニクをまとったヒラメ、新ジャガイモ、アサリ、グリーンピース添え
鯛のコンソメ
プレミアムヤシオマスのティエド、キュウリのソース
プレミアムヤシオマスのショーフロワ
軽いトリュフ風味のフランとプレミアムヤシオマス
ヤシオマスのスフレ、笹の香り
プレミアムヤシオマスのコンフィと新玉ネギ
ヤシオマスのファルシ、フィノッキオのポワレ
とちぎ和牛のロースト フォワグラ風味、ホワイトアスパラガスのグリエ

ウサギのバロティーヌ、フキのピクルス
伊達鶏ささみのティエドと春野菜
伊達鶏胸肉のポワレ、オマールの香り

夏

ズッキーニ・ゼファー、帆立と毛蟹のムース、トマトのクーリ
ナスとフォワグラのファルシ、バルサミコソース
米ナスと牛肉、フォワグラのポワレ、生姜とネギのフリット
トウモロコシと枝豆、カッテージチーズのサラダ
アーティチョークとパンチェッタの軽い煮込み
インゲンと新生姜のサラダ、タイムの花
レタスとイカのミルフィユ仕立て、オリーブソース
帆立と夏野菜のラゲー
トウモロコシのスープ、トマトのソルベ
ジャガイモとキュウリのスープ
イベリコハム入りガスパチョ
イワシと赤パプリカのテリーヌ
グリーンピースとラングスティーヌ、酒粕のナージュ仕立て
海老のクネルとジロール茸、クレーム・ド・シャンピニオン
オマールの冷製クリームスープ
オマールのタルタルとトマトのロースト サラダ仕立て
オマールのア・ラ・クレーム
岩牡蠣、生海苔ソース
岩牡蠣、グリーントマトのヴィネグレットとレモンのムース
岩牡蠣、レモンジュレ
岩牡蠣とウド、ヴィネガー風味
イワシのマリネとジャガイモのエクラゼ
マグロのタルタル、ウイキョウの香り
カツオとナスのタルタル、ピーツのヴィネグレットと梅のムース
スズキのポワレ、ブルブランソース
イサキのポワレ、生海苔ソース
アナゴと白インゲン豆、鶏トサカのラゲー
ホヤのマリネとパッションフルーツ
ウナギのラケ、ポルトソース
ウナギのグリエ、みょうがのラヴィゴットソース
ウナギの燻製、キュウリとグリーントマトのピクルス

イカとウナギのテリーヌ
ウナギの温かいパイ
ウナギのクリーム仕立て、ケッパ―風味
とちぎ和牛スライスとトリュフ風味のポテトサラダ
とちぎ和牛スライスと夏野菜のサラダ
とちぎ和牛のポワレ、サンマルツァーノトマトとアーティチョーク
仔羊のポワレとナスのテリーヌ プロヴァンス風
仔羊肩肉とジャガイモのココット焼き
伊達鶏のヴィネガー風味
鶏胸肉のグリエ、ケッパ―風味のキュウリソース
バジルのムースとヨーグルトソルベ
フルーツのコンソメとアイスクリーム
リ・オ・レ、アンズのコンポート
クレーム・ド・バナナとココナッツのソルベ パッションフルーツのソース
柑橘類のデザート 生姜とマスタードの香りで
キウイフルーツとパイナップルのグラニテ
ブルーベリーの温かいパイ
桃の瞬間コンポートとライチのソルベ
エキゾチックフルーツのババ

素材と料理 秋・冬

秋

落花生のタルト 今牧場のウオッシュチーズ “りんどう”
赤ピーマンとナッツのムース、ロメスコ風
ジャガイモとフォワグラのスープ
ジャガイモのポタージュとカチョカヴァッロのグラティネ
ポワローのポタージュとマッシュポテト
田ゼリとジャガイモの温かいサラダ、鶏レバーのヴィネグレットソース
ありったけの焼き野菜
温製ブリチーズと春菊
キノコのコンフィとジャガイモのピュレ、キノコのムース添え
牛ほほ肉のラゲー、椎茸のコンフィ、ゆべしの香り
マイタケのコンフィ、フォワグラ、伊達鶏のコンソメ
仔羊のラゲーとナスのシャルロット

和栗のポタージュ

鶏のクネル、クレーム・ド・マロン

サンマの燻製と白菜の燻製ヨーグルト風味

サンマと緑ナスのテリーヌ

サバのコンソメ

スズキのポワレ ラルド風味、ヴィヤンドソース

サワラと大和イモのクルート、酒粕風味の蟹のコンソメ

オマールのポシェ、栃木の野菜添え

鹿のロースト、シェーヴルのラヴィオリ、ニンジンのピューレ、胡椒風味のソース

黒大根とフォワグラのポワレ

豚肉のクレピネット、アサリ、新生姜のムース

栗蜂蜜とほうじ茶でマリネした鴨のロースト、サヤインゲンと新ゴボウ

鴨とフォワグラのロール仕立て、キノコのピクルス添え

鴨胸肉のポワレ、ヴィネガー風味の赤玉ネギのロースト

佐野産イチジクと洋梨、スペキュロスのアイスクリーム

イチジクのオレンジ風味コンポート、蜂蜜のアイスクリーム、白ワインジュレ

マスカルポーネのアイスクリームと黄桃、ピスタチオのエミュルション

栗とクルミのデザート、フロマージュムースと黒糖のメレンゲ

洋梨のデザート、キャラメリア（ミルクチョコレート）のアイスクリーム

ユズのウッフ・ア・ラ・ネージュと和梨の瞬間真空、和梨のソルベ

和梨のソルベと和梨の瞬間真空

ミルクアイスクリームと和梨の瞬間真空

冬

伊達鶏レバームースとリンゴのメレンゲ、鹿のバルバジュアン

菊イモのポタージュ、トリュフ風味のエミュルション

ポワローの3 皿（ポワローと鶏のソリレス、ポワローとフォワグラのポワレ、ポワローとプレミアムヤシオマスのタルタル）

新里ねぎのポシェと牡蠣

帆立のグリエと新里ねぎのポシェ

新里ねぎのポシェ、牡蠣のコンフィと鴨の生ハム

とちぎ和牛と新里ねぎのポシェ

フォワグラのポシェと新里ねぎ

ゴボウのフランと白子、トリュフ風味

ゴボウのアイスクリーム、ゴマ風味のチョコレートソース

海老のグラタン、オレンジ風味

海老のオープン焼き、トリュフ風味のカリフラワーのクリーム
帆立のポワレ、トリュフ風味のクレーム・ド・マスカルポーネ
ヤリイカとトマトのグリエ、万願寺唐辛子のコンディマン
ヤリイカのポワレ、シイタケのラヴィゴットソース
北寄貝の青海苔ブルー・ブランソース
北寄貝のリゾット、発酵赤大根、ローリエ風味のエミュルション
プレミアムヤシオマスのコンフィ、グリーンソース
タラのポワレ、ターメリック風味
タラと発酵白菜のヴァプール
タラとジャガイモのエクラゼ
ブリのポワレ、ベアルネーズソース日本風
ブリの四川唐辛子コンフィ
ブリのファルシ、ニンジンとパプリカのソース
鶏ささみとエスカルゴのブルゴーニュ風
八溝ししまるのロースト、スパイス風味の紫イモのピューレ、トレヴィス、椎茸、新ゴボウ添え
とちぎ和牛すね肉のブイイ、レフォールソース
栃の木黒牛のポワレ、シェーヴルチーズと奈良漬のコンディマン
とちぎ和牛のポワレとアンディーヴ、トリュフのヴィネグレット
とちぎ和牛すね肉のラゲー、マデラソース
とちぎ和牛すね肉のラゲー、フォワグラソース
とちぎ和牛すね肉のラゲーと牡蠣のコンフィ
フォワグラのポワレとブドウのクリーム風味
ジャガイモとフォワグラ、鴨の生ハムのプレッセ、トリュフのヴィネグレット
焼きイモとフォワグラのファルシ
レモンのウッフ・ア・ラ・ネージュ、とちおとめ、酒粕のアイスクリーム
とちおとめのコンソメ、ココナッツとライチのソルベ、ローズヒップのグラニテ
ピスタチオアイスクリーム入りのプロフィットロール、ベリーのチョコレートソース
チョコレートとトリュフのデザート

つながる

県を越えて

福島県〈伊達鶏〉

伊達鶏のロースト、いろいろ野菜添え

伊達鶏とオマールのロール仕立て、クレーム・ド・オマール

伊達鶏胸肉と長ネギのポシェ、山椒風味のベアルネーズソース

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階

宮城県〈牡蠣〉

牡蠣のシャンパーニュクリーム

牡蠣のポワレ、紫白菜と春菊

牡蠣と牛肉のタルタル

牡蠣と牛肉

牡蠣と鶏ささみのトリュフヴィネグレット

牡蠣と鶏ささみのブル・フォンデュ トリュフの香り

牡蠣とトマト、田ゼリのラグー

鶏手羽元と牡蠣のスープ

奈良県

アマゴのベニエ、ウド、カリフラワー

アマゴのベニエ、長ネギ、椎茸、ラヴィゴットソース

大和牛のロースト、万願寺唐辛子のコンディマン

大和牛ランプ肉のポワレと赤玉ネギのロースト

片平あかねのポタージュ、大和まなと金ゴマ葛餅

三輪素麺のキュウリソース

三輪素麺とコンソメ、レモンの香り

つなぐ

地元のためにできること

軸を作るもの

家族のこと

未来