

【四季の皿 野菜料理】目次

春野菜料理

《イタリア料理 ラ・フォーリア》

新じゃがとグリーンアスパラと白子の重ね焼き トリュフ風味
春菊を練りこんだ里芋のニョッキ 青豆とホタルイカのソース
若たけのこの少し変わったカルボナーラ
うすいえんどう豆のパンナコッタとホタテのタルターラ
トマト好きのドルチェ
リゾーニを使ったリースィ エ ビズィ
パンツァネッラとトリュフのサラダ
ホワイトアスパラガスと落とし卵のミラノ風 トリュフ風味
桜の葉を練りこんだタリオリーニ 竹の子とウニのソース
赤ピーマンのジェラートと空豆のクーリ

《フランス料理 ラ・グラップ》

緑アスパラの冷たいフランとコンソメジュレ
緑アスパラとホタルイカのサラダ添え
フランス産白アスパラのミモザ風 アサリのソース
菜の花と豚耳のサラダ 粒マスタード風味
春キャベツのタルト仕立て フォアグラの脂を入れたシェリービネガーソース
さまざまな春野菜のサラダ 山菜のベニエ添え
アンディーブのムニエル 焦がしバターソース
赤葉たまねぎの温製ビネグレット和えとフレッシュモリーユ茸のエチュベ
蟹のビスクを添えて
フランス産白アスパラとフレッシュモリーユ茸のソテー
プティマトのコンポートとグラニテ ベルベンヌのシャーベット添え
筍とグリュイエールチーズのパイ包み焼き マディラソース

《日本料理 虎杖》

山うどのきんぴら
たいのこ・竹の子・こごみ炊き合わせ
金目鯛の煮付けと新ごぼう

新じゃがいもと手羽先煮
長いもの甘辛煮
そら豆とエリンギの炒めたん
菜の花と白魚の玉子とじ
丸ナスとぼたんエビの炙りみそ
湯葉の山菜あんかけ
レンコンまんじゅう

《イタリア料理 ヴィラ アイダ》

小規模レストラン向きよもぎの天然酵母パン
隠元と新じゃが芋、トロフィエのハーブペースト和え
ふだん草のスープ ベルペーヌの香り
グリーンアスパラとオニオンヌーボーの八朔風味 八朔コンフィ添え
椎茸とホワイトアスパラガス、カルチョフィのココット焼き カレープラントの香り
赤茎ほうれん草のクレーム・ブリュレ
新じゃが芋のニョッキとそらまめ、ペコリーノ チェリーセージの香り
セロリのスープとそのジェラート マウンテンペパーリーフ風味
春野菜のパンツァネッラ ハーブサラダ
菜の花と新たまねぎのパッケージ

夏野菜料理

《中国料理 広味坊》

冷やしマーボナス
ゴーヤのクミンスパイス和え
ジャガイモとセロリの青山椒サラダ
冬瓜の上湯蒸し
空芯菜の上湯仕立て
白ウリのオレンジ漬け
つるむらさきのオリーブソース炒め
トウモロコシとタラバガニのサクサク揚げ
トマトの荔枝（ライチー）煮込み
ミニトマトの肉巻き酢豚仕立て

《イタリア料理 Azekura》

柊野ささげと青なすのピッキァテッリ みょうがの香りを添えて
賀茂なすのソテー とうもろこしのザバIONE
えだ豆と緑茶の冷製スープ 鮎のコテキーノと共に「沙羅双樹 愛染倉 2006」
赤ずいきと夏ポルチーニのカチャトーラ
トマトのコンポートとせんなりうりのグラニータ カルダモンと小夏の香り
きゅうりと鰻のコトレッタ サフランマヨネーズソース
そうめんかぼちゃ（糸瓜）と鱧の冷製タリオリーニ
鷹ヶ峰唐辛子と太刀魚のグリリア
なすとうずらの山椒風味 さくらんぼバルサミコソース
柊野黄トマトとあわびのポルタフォーリオ

《日本料理 虎杖》

京都亀岡の黒枝豆
オクラとミニとうもろこしのかき揚げ
冬瓜のそぼろあんかけ
柿とキュウリのなます
冷やしトマトと野菜スティック
アスパラとチュダーチーズのソテー
みょうがと三つ葉のうまき
新レンコンのきんぴら
朝採りなすのサラダ
貝柱とスナックエンドウの炒めもの

《イタリア料理 ラ・フォーリア》

奄美もろこしと若鮎のサラート
さや付きヤングコーンとラルド
シソを練り込んだじゃがいものニョッキ 活鱧のソース
ツブ貝とホタテと野菜のインサラティーナ そのわたのテイスト
サーモンのロト口酸味のあるクリームソース
ウイキョウ タコ オレンジのパレルミターナ
加賀太きゅうりとリンゴのインサラータ
夏トリュフのペンネ
仔羊のポルペットと沖縄野菜（陸ひじき、島唐辛子、ゴーヤ）のパベッティーネ
焼き霜鱧と桃のサラダ

《中国料理 ICHIKAWA》

胡瓜と鮪のライスペーパー巻き
トマトとクレソンのスープ
茄子の揚げもの蓼ソース
空芯菜のゆず胡椒炒め
茄子とバジルの辛味炒め
オクラのスパイシー炒め
オクラと蛸の辛味和え
苦瓜のマレーシアソース炒め
モロヘイヤのワンタンスープ
夏野菜のポルトガルソースグラタン
冬瓜と春雨のXO醤煮込み
トマトシャーベットのレイシソース

秋野菜料理

《日本料理 Wanofū Club》

秋の前菜八点盛り
山芋のタルト
蕪と春菊の射込み
洋梨と鮑の焼き白和え
白菜と秋野菜の博多蒸し
松茸と野菜のコロッケ
青菜と湯葉のご飯
栗とリコッタチーズのすり流し
椎茸ステーキと海老真丈のスープ仕立て
ポルチーニ茸と秋茄子の飛竜頭

《フランス料理 マルセル》

アルバ産白トリュフのリゾット
かぼちゃのポタージュ、カプチーノ仕立て
玉葱のキャラメリゼ、フランドル風
むらさきイモのトリュフ
さつまいものテリーヌ、ミユスカ風味
人参のプロヴァンサル

鈴木農園のE M野菜
セップのランド風
五寸人参
トランペット茸のじゃがいも包み焼き

《日本料理 賛否両論》

かぼちゃの白玉、かにあんかけ
栗豆腐うに添え
里芋のすり流し、焼き帆立添え
木の子の煮こごり
焼きなすたたき、ぶっかけうどん
松茸のコロッケ
いが栗
木の子ご飯の田毎蒸し
賀茂なす、鴨みそ田楽
さつま芋といぶりがっこの白和え

《イタリア料理 Azekura》

高知産戻り鰹と上賀茂のすぐき
堀川ごぼうと三和町産いのししのインボルティーニ 西京マルサーラ焼き
赤万願寺唐辛子とフレッシュチーズのクレセント
和ぐるみと栗のチュイール『ピアンコ・ロッソ・万願ジャーレ』
銀杏と百合根のニョッキ 鴨のラグーと菊花
美山のさわし柿と金時人参
天然のくりたけとなめこのリゾット 柚子の香り
かますと三和町産葡萄の取り合わせ 洋梨のジュレ添え
ホロホロ鳥のアッローストと丹波栗クロッカント ~ 焚き火のイメージで ~
黒豆の枝豆を5つの調理法で
聖護院かぶらのパルミジャーノ・グランデ

《中国料理 ICHIKAWA》

茹でじゃが芋の香りニンニクソース
白菜の蟹味噌煮込み
菊芋と鶏卵のいためもの酸味ソースかけ
さつま芋とエビの揚げ物 レモンソース
スティックブロッコリーのホットサラダ

秋じゃが芋の香草炒め
大和芋の石鍋×O醬煮込み
かぶらの甘酢炒め りんご風味
カリフラワーのカレー煮
里芋の豚ミンチ詰め蒸し トウチソース

冬野菜料理

《フランス料理 ラ・グラップ》

燻香をつけた里芋のテリーヌ フルーツマトのサラダ添え
下仁田ねぎのプレゼ トリュフのヴィネグレット
ベトラブとサワークリームのクレープ包み パセリのクーリーソース
カルダモン風味のクリームフランに注いだゆり根の熱々スープ
オマール海老風味のキッシュと三島の契約農園からの生野菜サラダ
ごぼうと牛肉臓のサラダ ごま風味
カリフラワーのヴァヴァロアと三種類の香りのカリフラワー トマトクーリー添え
白いんげん豆と根菜のサラダ オニオンスープを添えて
サフラン風味のかぶのベシャメルグラタン
白菜のスーパボワソン煮込み アイオリソース

《日本料理 Wanofū Club》

冬野菜の和サラダ
前菜五点盛り
お正月の前菜 —— 東京スタイルのおせち
下仁田葱の柚子風味焼きと豆のサラダ
冬野菜のサラダ、あつあつ落味噌添え
白子と冬野菜の白味噌仕立て
聖護院大根と寒ぶりの柚庵焼き
海老芋とはすと牛肉のセロハン包み 牛蒡ソース
たまねぎのまるごとみぞれ鍋
ふぐと冬野菜のリゾット
豆腐の黒糖のプリン、干し柿を添えて

《イタリア料理 ヴィラ アイダ》

黒キャベツと白いんげんのインファリナータ

ほうれん草とリコッタのニョッキ
芽キャベツのゴルツェッティ
さつま芋のスープとコリアンダーの若葉
緑冬野菜のオレキエッテ
地野菜のバーニャ・カウダ
根菜のソテー みかんのソース
小かぶの温製 生ハム添え
フェネルのピアンコマンジャーレとそのコンポートとソース
じゃが芋のトルテッリ ごぼうと小かぶの素焼き

《日本料理 賛否両論》

大根とあん肝のおひたし
大根しんじょとかきのお椀
春菊、柿、ブリのスモーク
白菜とからすみのサラダ
白菜かにみそスープ煮
揚げ大根もち、銀杏あんかけ
下仁田ねぎのすり流し、白子添え
海老芋唐揚げとれんこん揚げまんじゅう
かぶ豆腐
黄柚子のシャーベット

《フランス料理 マルセル》

根セロリのマープル
里芋のグラタン
ブルターニュ風カリフラワー（スープ ド ロスコフと自家製天然酵母生地のパニエ）
白菜のブレゼ ゆず風味
黒トリュフのパイ包み焼き、カオールワインとはちみつのレデュクション添え
冬野菜のポトフ
蓮根のガレットとカリカリチップ、焦がしバターソース
自家製白キャベツと赤キャベツのシュークルート 豚足の薄切りジュレ添え
ごぼうのパルフェ
ポリ葱のフラミッシュ（ピカルディー風ポロ葱のタルト）

《中国料理 広味坊》

牛蒡のスモーク

前菜の二種盛り —— 紅芯大根の味噌漬け / 石川芋の串刺し)

小松菜の百頁シュウマイ

なめこと卵の辛味炒め

椎茸と香菜のサクサク温サラダ

素鮑魚のステーキ

金針菜とユリ根の炒め

カリフラワーのおかゆ