

【魚づくし 魚介の日本料理】目次

第1章 酒肴

鱧のおぼろ襲ね

あん肝角煮

渡り蟹酒盗三種

茶ぶりなまこと伊予柑のおろし和え

あまだい 尼鯛、鮑の酒蒸 栗べっ甲餡掛け

白甘鯛煎餅

あわび 鮑タルタル酢ゼリー

いか 炙り烏賊の苺酢

えび 甘海老酒盗石焼

白海老の烏賊肝和え

牡丹海老の黄身和え

かつお 鯉血合 梅鯉和え

なまりと胡瓜の山椒味噌

かに 渡り蟹 蟹味噌 とんぶり和え

香箱蟹の銀餡かけ

さば 鯖^{まぐろ}ずし

たこ 蛸薄造り 煎り酒ゼリー

蛸湯引き 梅肉醤油

たら 鱈白子雲丹焼

はも 鱧 海胆

ひらめ 平目昆布^め唐墨和え

鱈昆布^めの雲丹浸し子持昆布巻

ふぐ 高山真菜の白子がけ

まぐろ づけ鮪、針野菜と塩昆布

いろいろ 酒肴三種盛

鮮魚スモーク三種

第2章 和え物・サラダ・寄物・刺身

赤貝香草和へ

帆立貝、蛸烏賊、才巻海老の紫蘇ドレッシング

- あじ 小鱈の唐揚
鱈一夜干しと春キャベツの和へ物
- いか 烏賊ミミの細造りとソーメンのそばつゆゼリー
- えび 車海老のひばり和へ
- かき 牡蠣白和へ
- かつお 鰹のたたき バルサミコのつけだれ
鰹の細造り 赤味噌
- かに ずわい蟹と菜の花のオイル和へ
渡り蟹と大阪菊菜の柿酢
- かれい 真子鰈と筍の木の芽味噌ドレ
- きす 鱈の唐揚 冷たいそうめんゼリー
- こもちこんぶ 水雲彩々
- さば 焼メ鯖 炭火焼木の子おろしぽん酢
- さより さより、小柱、水菜の酸橘和へ
- さわら 鱈のたたき オレンジのポン酢ジュレ
- さんま 秋刀魚マリネ 冷製
秋刀魚梅肉和へ
- すっぽん 丸のジュレ
- たい 鯛の小蒸和へ
白子の蓬ババロア
鯛皮の白酢和合せ
鯛昆布メ いくらおろし和へ
鯛鯛の雲丹寄 青海苔化粧
- たいらがい 平貝春菜づくし
- たこ 蒸し蛸とサニーレタス、クレソンのサラダ
飯蛸と北寄貝の木の芽紗羅陀
- なまこ 生子白和へ
- はも 鱧落とし いろいろ野菜の煮浸し
鱧のあんぺい
- ふぐ ふぐ皮、水菜、長芋、青葱、大根、ちり酢和え
ふぐ焼霜とふぐ皮の和え物
- まぐろ 鮪のトロと鯛のトロ、辛味大根和え
- ほたてがい 帆立貝昆布メ針野菜 梅肉ドレッシング

第3章 椀物

鱧のコンソメ椀

小蛤と帆立の潮煮

- あまだい 白甘鯛と松茸の挟み焼 美味出汁椀
えび 桜海老のすり流し、鮎魚女と玉子豆腐
車海老の天吸
ぎんだら 銀鱈竹紙昆布巻白子みぞれ椀
すっぽん 丸豆腐椀
たい 鯛白子共寄椀
桜鯛と共白子の洋風潮
たら 雲子白味噌椀
ほたてがい 帆立貝焼霜真丈椀

第4章 焼物

かます杉板焼

鮭いくら親子焼

牡蠣香り揚炒め

鱸の塩焼 雲丹サバイヨン

- あいなめ 鮎魚女のグリーンピース焼
あなご 雲子とベーコンの穴子巻
あまだい 甘鯛アーモンド焼
尾鯛、牛ロース、鮑の蕪みぞれ餡掛け
あゆ 鮎の鯛真丈詰 黄身蓼焼
あんこう 鮫肝の加里燉焼
いか 針烏賊の三色焼
いさき いさきの胡麻塩焼と焼野菜の浸し
いわし 鯛の肝ソテー 小蕪添へ
えび 芝海老利休炒め
団扇海老のパンチエッタ巻炭火焼
かき 牡蠣と帆立貝の柚子釜焼
かに たらば蟹三色焼
かます かます松茸包み焼

- さくらます 桜鱒の菜の花マスタード焼
さけ 鮭千草焼
さざえ 栄螺ソテー
さわら 鱒蒨味噌焼
鱒難波焼
鱒オレンジ煮
さんま 秋刀魚の串焼
たい 真鯛塩焼 刻み蒨の臺の唐揚
鯛桜海老焼 鯛ソテー 醤油とバルサミコ酢の合せソース
たいらがい 平貝と海老のあおさクリーム
たこ 蛸の子ワイン幽庵の黄身すり身ステーキ
活蛸の油焼
飯蛸とヤーゴンボのアンチョビーソテー
たちうお 太刀魚と渡り蟹のミルフィーユ 松の実化粧
はまぐり 蛤の五種焼
はも 鱧の共子枝豆焼
ふぐ 河豚白子と車海老の醤油焼に生海苔の餡
河豚白子の海鼠腸餡焼
ふり 寒鰯黒七味焼
まながつお 真魚鰹ヘーゼルナッツ焼
魴の蒨味噌 鱗百合根焼
いろいろ 海老芋の魚介のせ 柚子味噌焼

第5章 煮物・炊合・鍋仕立て

白甘鯛の難波煮

伊勢海老の紗布蘭味噌煮

伊勢海老と飛荒の蝦味噌ソース

鮭豆乳鍋

鱧豊年仕立て

あいなめ 相メの揚煮

鮎魚女山菜鍋

あおやぎ 青柳と春野菜の炒り煮

あかがい 赤貝と芹の炒り煮

あなご 丸大根と穴子炊合

穴子白焼 生湯葉巻

- あゆ 鮎の有馬煮
稚鮎のすき煮
- いか 烏賊詰めスッポン真丈
- いせえび 伊勢海老白味噌仕立て 柚子胡麻風味
- いわし 鯛のつみれ小鍋仕立て
鯛柳川仕立て
- かに もくず蟹の蕃茄味噌汁
- さば 鯖五色の味噌煮
- しらうお 白魚山菜玉子締め
- たい 鯛かぶら
鯛あらだき 七七川流
鯛しゃぶ 木の子鍋仕立て
- はも 鱧、小芋、オクラの揚げみぞれ
- ほたてがい 帆立貝と山菜の貝焼
- いろいろ 三種の真丈 白菜巻

第6章 揚物

相メの皮パリ

遠山鮑の若草揚

鮑唐揚 肝醬油かけ

真子鰈の唐揚

- あいなめ 油目と蝦真丈の双身揚 浜納豆餡
- えび 叩き海老湯葉包み揚
海老芋の唐揚 車海老の餡かけ
桜海老真丈の天婦羅
芝海老の小袖揚
隈海老と鮑の揚物
桜海老をまとった虎魚の天婦羅
- かれい 目板鰈、エリンギ、アルパラガスそば粉揚
- すずき 鱸のおかき粉揚
- たい 鯛ピリ辛揚
- たら 真鱈白子琥珀揚

はまぐり 地蛤磯辺天婦羅
ふく ふぐ蓑虫揚

第7章 蒸物

穴子白和え蒸

鰻の巻織蒸

白子の茶碗蒸

黒目張と山菜おこわの蓆葉包み蒸

あまだい 尼鯛湯葉蒸 淡口醤油のべっ甲餡掛け
あんこう あん肝、あんこう柳身、大根の博多
いとよりだい いとより鯛実そば蒸
いか 筍の烏賊真丈 木の芽味噌クリーム
おこぜ 虎魚の白子真丈蒸焼 美味出汁仕立て
かに 甲羅にて渡り蟹の雲蒸
きんめだい 金目鯛蒸物
さば 鯖酒蒸 いろいろ茸の餡かけ
さわら 秋鱒の飛荒挟み低温蒸 野生クレソンの摺り流し
すずき 鱸の共身巻おくら蒸 梅餡掛け
たい 真鯛蓮蒸
鯛橙酢風味蒸
はも 鱧、松茸、毛蟹の茶碗蒸
ひらめ 平目の酒蒸とふろふき大根の柚子味噌がけ
いろいろ 小茶碗蒸四種

第8章 ご飯・汁物

雲丹焼おにぎり

菱蟹とあおさの卵白汁 胡麻風味

ご飯

あさり 浅利と独活の炊込み飯
あなご 蒸寿司
穴子の飯蒸
あまだい 甘鯛からすみご飯

- あゆ 氷魚の子鯛かけ飯
かます かますのスモーク寿し
かます焼ご飯
こばしら 小柱ご飯
さんま 秋刀魚スパイス丼
しゃこ 蝦蛄と新玉葱と空豆の玉×丼
しらうお 白魚天茶
すっぽん スッポンうどん
たい 琥珀鯛ご飯
鯛の酒盗玉子飯
たこ 蛸と石川小芋の炊込みご飯
たら 白子の雑炊
はまぐり 地蛤のお茶漬
はも 鱧照焼まぶし 笹包み
鱧とタスマニアマスタードの炒飯
ふぐ ふぐだし煮麺
ぶり 鰯胡麻茶漬
いろいろ 白身胡麻茶漬
車海老、とこぶし、烏賊のそば米がゆ
貝づくしの炊込みご飯

汁物

- かき 牡蠣すり流し椀
ぶり 塩鰯の粕汁

魚種別料理さくいん