

## 【野菜のフランス料理】目次

### 河野 透 モナリザ

料理は日々進化しなければいけないと思う。  
なぜなら、お客さんが常に進化しているから。

#### 冷たいアミューズ&アントレ

ビーツのムースとユズ風味のサラダ  
ウイキョウのクリーム  
フルーツマトの詰めもの ゼリー寄せ  
セロリとホウレン草のゼリー仕立て  
夏らしいコーンのタルト仕立て  
ソバの実のムース サラダ仕立て  
エビイモと車エビのミルフィーユ  
根セロリ寒天寄せ  
ニンジンの葉っぱのムース  
ピーマンの詰めもの  
夏野菜のブレッセ  
ナスとサーモンマリネのミルフィーユ仕立て  
アヴォカドとピーマンのムースのカネロニ  
野菜のテリーヌ  
野菜のグレック仕立て キャヴィア添え

#### 温かいアミューズ&スープ

ホウレン草とキノコのタルト  
ポロネギ入りフィユテ  
ゴボウのタルト仕立て  
グリーンアスパラガスのパリッと揚げ  
丸ごとカブのポタージュ  
新ジャガイモの詰めもの ラクレット風  
パセリとトリュフのクリーム煮  
キュウリのポタージュ クミン風味  
京ニンジンとグリュイエールチーズのスフレ ニンジンのスープ添え

## 温かいアントレ

グリーンピースの Pasta  
ダイコンとオマールのシャルロット仕立て  
花ズッキーニの詰めもの  
ホワイトアスパラガスのロースト  
温野菜のオリエンタル風  
トマト、ナス、ピーマンのタルト仕立て  
マツタケのタルト仕立て  
秋野菜のラヴィオリ仕立て  
カキ入りカリフラワーのフラン仕立て  
ユリネと黒トリュフのサラダ仕立て  
ハウレン草とカエルのモモ肉のソテーのパイ包み  
ダイコンのステーキ  
冬野菜のミジョテ

## ガルニチュール&サラダ

鴨のテリーヌ インゲン豆のサラダ仕立て  
アユのグリエ キュウリのスパゲッティ見立て アンチョビ風味添え  
スズキのポワレ 野菜のジュリエヌの軽いクリーム煮  
タイのポワレのウニのせ 春の七草のリゾット仕立て  
モヤシのターメリック風味サラダ  
レンズ豆のサラダ仕立て  
オクラと小野菜のポワレ  
紫キャベツの軽い煮込み  
ブチジャガイモのロースト パルミジャーノ風味のサラダ仕立て  
カブのタルトタタン風  
アンディーヴのオレンジ風味ロースト  
インカのめざめのボム・マキシム  
カリフラワーとブロッコリのコロッケ 黒コショウ風味  
ジャガイモ、ナス、トマト、ズッキーニのグラタン  
京ニンジンのグラッセ  
小カブのコンフィ  
レンコンのクレープ風  
パールオニオンのメープルシロップ風味  
サラダ菜の軽い煮込み  
栗カボチャとニンジンのフライ

## デザート

ルバーブのコンポート

京ニンジンのスフレ

ブイヨン・ド・レギューム 野菜のブイヨン

本書で使用している基本材料

## 小瀧 晃 オーベルジーヌ

フォンやブイヨンの旨みも邪魔になる。

野菜の個性を生かすには水で調理するのがいちばん。

## 冷たいアミューズ&アントレ

ニンジンのバヴァロワ

野菜の冷製マリネ

ウニのユリネ巻き

クレソンのサラダ 鴨のコンフィとグレープフルーツのジュレ添え

小ソラ豆のジュレ寄せ

グリーンピースのバヴァロワ

赤ピーマンのムスリーヌ ホースラディッシュのクリーム添え

エダ豆のジュレがけ

巻エビのソテー トマトのソルベ添え

海マスの燻製のムスリーヌ トウガンのレモン風味添え

タラトウイユ

天然シメジのジュレ寄せ

## サラダ

ウドと松の実のサラダ

ワサビの茎の酢漬け

天然菜の花のサラダ ソース・サバイヨン

ピーツのサラダ

## 温かいアミューズ&小皿

タケノコのロティ

カワチクのソテー

サツマイモとチーズのクロケット  
ナガイモと筑波地鶏の串焼き  
サトイモのパン包み焼き  
グラタン・ドフィノワ  
ポム・ドフィーヌ

## スープ

レンズ豆のスープ  
トウモロコシのスープ  
大豆のスープ  
トリュフとユリネのスープ

## 温かいアントレ

ホワイトアスパラガスのロティ バジル風味  
アーティチョークのスフレ  
ナスの生ハム包み焼き  
カブのロティ 香草の香り  
カボチャのフラン  
キノコのパイ包み焼き  
カリフラワーのオランダーズソース  
ハクサイの軽い煮込み  
アンディーヴのエトウフェ ライム風味  
フヌイユのエトウフェ ベルノー酒風味  
長ネギのクレピーヌ包みのエトウフェ  
ポワローのエトウフェ  
白インゲン豆のサラダ  
白インゲン豆と豚バラ肉のスープ  
ポ・ト・フー

## 魚と野菜

アオダイのポワレ 野生のフキ添え  
常盤産ヒラメとフキノトウのベニエ

## 肉と野菜

仔鴨の煮込み 青大豆添え  
セオリラーヴと仔鴨のダンテル

ウズラのソテー タラの芽のポワレ添え  
常陸牛の煮込み ゴボウ添え  
鹿肉のロティ トランペット茸のソテー添え  
樺豚のロティ ニンニクのピューレ添え  
ウズラのロティ エシャロットの丸焼き添え

## デザート

トウモロコシのムース  
ニンジンのブリュレ

ブイヨン・ド・レギューム 野菜のブイヨン  
本書で使用している基本材料

## 小峰敏宏 ラ・ターブル・ド・コンマ

野菜をおいしく食べるための魚介があったり、  
その逆があったり...・それがごく自然な発想です。

## アミューズ・ヴァリエ

ニンジンのムースとコンソメゼリー グリッシーニ  
茶豆のミジョテ 野菜のスープ バジル風味  
ポロネギとカキ、トリュフの軽い煮込み ホウレン草のスープ  
岡さんが作ったトマトのサラダ ハチミツ風味の生クリームソース  
ドライトマト入りの小さなクロワッサン  
小さなソラ豆フリット ハムとオリーブのパウンドケーキ  
夏野菜のタルト アンチョビ風味 ガスパーチョ  
ひっくり返したジャガイモのタルト キュウリ「あさかぜ」の冷たいポタージュ  
中さんのホウレン草のタルトレット 増田さんのお米とトリュフのスープ  
秋山さんのナスと魚介類のゼリー寄せ カボチャのポタージュ  
山形産マツタケのパミセリ ニンジンのスープ  
カブとトリュフのエテュヴェ レンズ豆のスープ マデイラ酒風味  
キノコと万願寺トウガラシのマリネ ゴボウのスープ

## 冷たいアントレ

夏野菜とオマールのテリーヌ トリュフ風味のヴィネグレットソース  
ニンジンのガレット  
熊本産タケノコと日本野菜のマリネ  
小布施産グリーンアスパラガスとトマトのサラダ オレンジ風味  
根セロリとズワイ蟹のレムラード  
夏野菜とヒラメのマリネ  
セーブ茸とフォワグラのモザイク仕立て

## 温かいアントレ

静岡産ソラ豆のタルトレットとフランス産カエルとソラ豆のスープ  
カエルのムニエルを添えて  
オニオン・ヌーヴォーのエテュヴェとブランシール  
帆立貝のポワレ ジュ・ド・ヴォライユのソース  
ホワイトアスパラガスとホッキ貝の軽い煮込み カダイフ添え  
京都・田鶴さんの賀茂ナスのポワレ 3色ピーマンとズッキーニのソース  
香川産ホワイトアスパラガスのタルト モリーユ茸添え  
北海道やフランスのさまざまなキノコ トリュフ風味のソース  
ゆでた九条ネギ カキとホッキ貝のソース  
さまざまな野菜のエトウフェ トリュフ風味  
カリフラワーと蝦夷アワビのトゥルト アワビの肝のソース  
ハクサイのブレゼ トリュフ風味

## 魚と野菜

セロリとマッシュルームの煮込みとアイナメのポワレ  
芽キャベツのエトウフェとそのジュ アマダイのカリカリ焼きと  
イサキのグリエ オクラのソース トマトとキュウリ添え  
キノコの軽い煮込みと赤座エビ

## 肉と野菜

フォワグラのソテー新タマネギ添え ポルト酒風味のソース  
フランス・ランド産ガチョウのフォワグラ トリュフ風味のリゾット添え  
熊本産タケノコのポワレ 鴨のロースト フォワグラ風味のソース  
フランス・シャラン産鴨胸肉のロースト 秋山さんのナスとそのチップを添えて  
沖縄産アグー豚の煮込み 夏野菜のソテー添え  
スペイン産イベリコ豚のグリエ さまざま野菜のエトウフェ シェリーヴィネガー風味  
和牛ホホ肉のブレゼ 赤ワイン風味 野菜のエテュヴェとアンディーヴのサラダを添えて

和牛バラ肉のコンフィ ポ・ト・フー仕立ての野菜添え

仔羊背肉とピスタチオナッツのロースト

グリーンアスパラガスとトリュフ風味のコロッケを添えて

仔羊のグリエ 夏野菜のポワレ “ チュニスの庭園 ”

## 小さな温野菜

季節の野菜のフリカッセ

季節の野菜のサラダ仕立て

## デザート

グリーンアスパラガスのコンポートとアイスクリームのミルフィーユ

自家製乾燥トマトを添えて

豊富村のトウモロコシとジャワ産コショウのアイスクリーム

コルネに包まれたトウモロコシのクリームとローストを添えて

ゴボウのシャーベットとゴボウと木の実のタルトレット 味噌風味

ブイヨン・ド・レギューム 野菜のブイヨン

本書で使用している基本材料

## 用語解説

### 野菜のおいしさを引き出すテクニック 20

タマネギをスエエする

タマネギをアメ色に炒める

トマト・フォンデュ

トマト・コンフィ

キャヴィア・ドーベルジーヌ

ジャガイモのピュレ

シャンピニオン・デュクセル

キノコのポワレ、エテュヴェ、ソテー

ニンジンのスエエする（ムース用）

ゴボウをアンフュゼする（シャーベット用）

野菜のスープ

トウモロコシのスープ

生野菜のヴィネグレット和え ヴィネガーの使い方

---

ゆでた野菜のヴィネグレット和え  
野菜のフリカッセ  
アンディーヴのエトウフェ（蒸し煮）  
野菜のエトウフェ（蒸し焼き）  
アンディーヴの真空調理  
赤ピーマンのムスリーヌ  
ニンジンのスフレ

## 野菜別索引