

【バーの主人がこっそり教える 味なつまみ】目次

はじめに

第一章 そのままで切るだけ

そのまま

自家漬けなおしオリーブ（タカノツメ入り）
のり玉
ラディッシュわさび
うずらピータンとマーマレード
マシュマロクッキーキャビアのせ
棒ずし生ハム巻き

切るだけ

つまみミントとパクチー
クレソンとキウイのサラダ
けずりパルミ
けずりミモ
ミモレットと塩うに
明太子シェーブル
たらこのルイベ
クロタンとべったら漬
冷し揚げコッペ
パクチーシェーブル
きざみオリーブとかまぼこ
シェーブルチーズと甘酢生姜
なす漬けものプロシュート巻き
くさやウォッシュチーズ
マンステールとコンフィチュール
あんことブルーチーズ

第二章 掛けるだけ 混ぜるだけ

掛けるだけ

花わさび 塩うにバターソース
ブロッコリーとチーマー油
もどし帆立とチーマー油
ゆかりトマト
トマトと金柑のサラダ 練乳かけ
くずし島豆腐とあおさの奴
たこと葱の酢のもの
エルブラルド
サーモンチャービル
白子で奴
白子のユッケ胡麻油かけ

混ぜるだけ

明太ぶぶあられ
姫貝コチジャン
ブルーんジャムと甘辛せんべい
ブルーんジャムと胡桃
トマトの砂糖漬け
明太ミモ
スモークサーモンバター
トマトとミントのポン酢マリネ
コロコロモツアレラ マンゴージャム
焼きエビチリ
みょうがとオクラの白和え
みょうがとマッシュルーム
スタッフドトマト甘酢生姜
アスパラと生ハムの細長サラダ
桜芽キャベツ
酢みそミニピータン
ちぎりわさ
南京と甘納豆
あおさの鯛の子和え
焼豚のへたパッションフルーツソース

明太ピスタチオ
ザワークラウトと手漬シトマト
きゅうりとレモン
納豆とクレソンとキムチ
干しとり貝とクリームチーズ
はちみつもどしのいちじくジャム
セルリーのブルーチーズもみ
チリカシュー
胡桃とベリーと粒マスタード
つぶ貝とアーモンドと白みそ
フレッシュナムル
たこのキウイ和え
砂肝の白みそ和え
カシューナッツと金柑と仙台みそ
サーモンのパッションフルーツ和え
小柱とわざび漬け
ピーナッツとレモンと白みそ
子持ちアサツキ
ラディッシュのブルーチーズもみ
マイクロジコイカと納豆
ゴーヤピーナッツ床
キムチとマンステール
梅ちりめんブルーチーズ
トマトとらっきょうマンゴージャム
砂糖もみ金柑とブルーチーズ
かぼちゃマーマレード
あんこバターとラスク
からしダッツ
チリーボーデン

第三章 火にかけるだけ オープンに入れるだけ

火にかけるだけ

味付け海苔
あられみそ
干しとり貝のあぶり

焼き豆あじのエスカベッシュ
牡蛎とにんにくのオイル煮
まっくろ芽キャベツ
焼きたくあん
お麩キャラメル
XOなマッシュルーム
湯・島豆腐 あおさとバター
ゆで豚
焼き菜の花とほぐししゃけ
干しししゃも煮びたし
ミニ寄せ豆腐
あさりと芽キャベツと金柑のマリネ
焼き菜の花とグレープフルーツ
太いぬた(ポロ葱)
花わさびと鯛の子
お花蒸し
白ばい貝と花わさびの玉子どじ
トマトジャム
ソースなめたけ
蒸しにんにく
焼き新玉
うずら玉子と酒盗タブナード
葱と干ししじみのチヂミ
ちぎりこんにゃくとパルメザン
あられ島豆腐
焼きなすチャツネ
ひじきとシェーブル
カレー粉バナナ
アスパラガスと生姜ピクルス
酒かすとプロシュート
シェーブルとレモンソテー
マシュマロベーコン
マシュマロオムレツ
長芋チップス
チリガンモドキ
キーマカレーと温泉玉子

オープンに入れるだけ

ほぐし鮭とパセリの二ヶ玉焼き
鍋いっぱい焼ききのこ
しじみせんべい
ブロッコリーせんべい
スティックベーコン
くだきべつ甲飴とアンチョビサブレ
しゃけのハーブ焼き
穴子の白焼きフレンチマスタード
焼きリンゴとペルノー
グレープフルーツきび砂糖焼き
納豆カマンベール
明太高菜ウォッシュチーズ
椎茸とベーコンとシェーブルのオープン焼き
半熟玉子とジャム
なすとシェーブルのオープン焼き
チキンマーマレード
菜の花と玉子のオープン焼き
つぼ漬けとミモレットのオープン焼き
混ぜオリーブのキッシュ
おきつねミモレット
ラスクグラタン
ミックスナッツのみそラスク
板チョコブルーチーズ

第四章 ちょっと一手間

ちょっと一手間

牡蛎の一夜干しとクレソン
しがみ豆あじ
干しとり貝と西洋酢みそ
干し砂肝
干しささみ
牛モツとトマトの煮込み
じゃがいもの焼肉たれ煮
じゃがいもとザーサイのグラタン

白子のグラタン
ポテトのガレットとミント
アスパラ玉子
福神漬けのオムレツ
キムチとマスカルポーネのオムレツ
あぶりチャーシュー
塩豚とアスパラ
骨だけスペアリブ
ポテサラと海苔
厚揚げコチジャン白みそ焼き
しらすチョコ
海老チョコ
塩じゃけとポテトの茶巾
苺とあんこの生春巻き
いちじくペルノー
ペコロスチリグラタン
マリネ焼き海老