

【バーの主人がこっそり教える 甘いつまみ】目次

第一章 フルーツと野菜

パイナップルとたっぷりガラムマサラ
キウイのポテトサラダ
アボカドとブルーチーズのサラダ
焼きアボカドといちじくジャム
バナナ金山寺みそ
バナナわさび漬け和え
バナナ白みそ
モンキーバナナキムチ
塩もみ柿
柿ブルーチーズもみ
ラ・フランスオープン焼き
スモークサーモンと洋なしのサンド
ラ・フランスと甘酢らっきょう
洋なし酢みそ
ラ・フランスとチャンジャ
キムチとドライブルーベリー
べったら白みつ
白菜甘酒
レーズン焼きバルサミコ
カクテキとブドウのオープン焼き
トマトのキムチ炒め ラムレーズン風味
大学芋とマーマレードとモッツァレッタ
焼き芋ローズマリー
あんこポテトとブルーチーズ

第二章 ナッツとドライフルーツ

つぶしバナナとミックスナッツ
メープル粒マスタードとカシューナッツ
ミックスナッツとジャム
かすもみブルーーン

種なしブルーと金山寺みそ
ブルーとおかか1
干柿とスモークサーモン
フィグ焼き
ゆでドライアンズとクリームチーズのビスケット
なつめチーズと金平糖
豆腐ようとドライブルーベリー

第三章 チーズと豆腐と冷製

ようかんとパルミジャーノ
クリームチーズ腐乳漬け
うぐいす豆とクリームチーズ
ねりねりポートとスティルトン
ちびチーズと塩辛と黒みつ
栗きんとんとチーズ
チェリーとミモレットのタルト
発酵バターとクリームチーズと黒みつ
マラスキーノチェリーとロックフォールときな粉
金平糖とカマンベールのタルト
金柑とカマンベールのグラタン
ブリーとミックスフルーツ
白みそティラミス
アイスキムチ最中
杏仁豆腐
焼きココナッツのクリームチーズ風やっこ

第四章 菓子いろいろ

ラー油ビスケット
グラハムクッキーと納豆とクランベリー
アップルパイと福神漬け
発酵バターサンド
ジェリービーンズの白みそ和え
マシュマロと福神漬け
すあまの生ハム巻き甘酒かけ

マシュマロキムチ
酒粕クッキーのザワークラウト
れんこんチップとはちみつ×O醤
れんこんチップともしアーモンド
エビチリ（第2弾）
えびせんジャムサンド
ポテトジャム
ゆずタルト あさつきフロマージュ
オリーブの砂糖漬け ブルーチーズはさみ
酒粕とあんこ焼き
醤油団子焼き
あん団子焼き
生八橋と生ハムと千枚漬け
生八橋とレバペと白みそ
プリンと塩うに
チェリーと生チョコパルメザン
ドライフルーツケーキのフレンチトースト
カステララクレット

第五章 パンとめんとピザ

かまぼことようかんのサンドウィッチ
酒粕とブルーチーズサンド
パン・コン・キウイ
キムチラスク
フレンチトーストのクロックムッシュ
ハムカツジャムサンド
柿バーガー
塩桜のチョコトースト
かずのことチョコのクロワッサン
お漬けものと黒いちじくのクロワッサン
揚げめんジャム
金柑ピザ
ゴーヤのピザ
チョコミントパイ

第六章 肉と魚介と卵

金柑スペアリブ

牛たたき フィグとクレソン

鶏唐マリネ

いかだフィグジャム

なんこつマーマレード

甘栗とサラミ

焼きベーコンとダブルピーナッツ

HOTベーコンとアーモンド杏仁豆腐

フィグポート煮とブロックベーコン

焼き栗きんとんと焼きベーコン

栗きんとんとレバペの最中

レバーペーストと栗きんとんのタルト

レバーペーストとドライフルーツの最中

ティラミスとレバーペースト

レバミス

レバペのグミ焼き

いりこに黒みつ

スモークサーモンと豆きんとん

スモークサーモンと水きりヨーグルト

エビとキウイのチリソース

ベーコンオムレツと生姜ジャム

ブルーチーズとシリアルの子ココット

本書で使用した食材