

## 【割烹 うまいもん】目次

前口上

まずは一品

### 《酒媒・麦媒……他》

#### 《先附》

鱒の白焼 辛味大根醤油

三珍／鱧場蟹内子・新海鼠腸・和製アンチョビー

#### 《小菜》

芋・蛸・南瓜 昆川流／蛸の沢煮と芋のババロワ 南瓜のスープ

魚介の冷製／枝豆スープと鱧のコンソメジュレで

太刀魚の菊花鮓

勝間南瓜の素麺

蓬の葛豆腐に花咲蟹の内子

高山真菜の柚子グラニテ掛け

羽曳野産無花果の海老白酢かけ

鯨皮栗の柚子味噌かけ

若牛蒡青煮の白掛け

柿釜にて 菱蟹、柿、大阪菊菜の柿酢合え

#### 《麦媒》

吹田慈姑の唐揚と慈姑煎餅

三種麦媒／豊鯛の青のり揚、栗煎餅、鞘巻海老と銀杏の竜眼揚

揚物三種／干子、豊鯛、蒟の臺

河内一寸空豆の海老サンド揚

#### 《酒媒》

海鼠の海鼠腸合え

葉山葵と烏賊の磯辺仕立

サロマ湖牡蠣の有馬煮

鳴門湯葉

大葉百合根三種／酒盗焼、海胆焼、青のり揚

蛸ノ子の生姜煮

### 《和合え》

鮎のうるか和合え

胡麻酢和合え／山三つ葉、飛荒海老、エリンギ、手のし蒟蒻

雲丹味噌和合え／百合根、餅銀杏

鱧の共子和合え

高山真菜の鶯和合え／飛荒海老、近江蒟蒻

焼たて原木椎茸の白和合え

胡麻味噌和合え／鞘巻海老、田芹、椎茸、蒟蒻

檸檬白酢和合え／菱蟹、真菰、秋姫、勝間南瓜

卸し林檎酢和合え／飛荒海老、梨、世呂里

胡麻百合根和合え／鞘巻海老、キウイ、金針菜、手のし蒟蒻

### 《酢肴》

的矢牡蠣タバスコソース

鮫肝の蒟蒻草巻

菱蟹の錦巻鱈

氷魚の木の芽卸し酢

鯨三種／白ベーコン、尾羽毛、ひやくひろ

鰯の和製アンチョビーマリネ

赤貝と雪溶け胡葱のヌタ

### 《羹》

藻屑蟹の和風ビスク

上野修の料理世界—① 『私が教えられたこと』

### 《割鮮》

おまかせ割鮮 崑川流／明石鯛のそぎ造り、泉州赤貝の鹿ノ子造り、紀州鯉の共酒盗漬け、  
白甘鯛（白グジ）の紙塩焼霜

おまかせ割鮮 崑川流／三つ蛤の器にて一緒盛——真子鰈の薄造り、  
紀州鯉と油目の焼霜、赤貝と鳥貝の湯あらい

目板鰈の洗い 骨煎餅盛

鱧の紙塩 若布巻造り

魚介（車海老、蛸、鳥貝、走り鱧）の木の芽味噌ドレッシング  
真子鰈の薄造り 梅びしお仕立  
油目の焼霜造り  
茂魚の皮霜洗い  
鮑の水貝  
鱧の二種盛り／縮み造り、骨切り洗ひ  
鱧海胆  
太刀魚の昆布× 菊花和合え造り  
白甘鯛の細造り 唐墨和合え  
針烏賊の湯引き造り 菟川流  
太刀烏賊の二種巻き造り／海胆、キャビア  
鮫肝の胡麻造り  
紅葉鯛の加美垂（キャビア）造り  
皮剥魚の共肝和合え造り  
秋魚四種の燻り造り／鰯、うをぜ、秋鱒、やいとかつを  
鰯焼霜真理寧 柚子胡椒風味  
よこわの造り（腹身と背身）  
伊勢海老の華風造り  
鰯の焼霜造り 梅醤油と納豆醤油  
九繪の薄造り  
鰹の叩き 胡麻ポン酢  
黒目張の洗い  
寒鰯の雪溶け胡葱巻造り  
赤貝のざくところ掛け造り  
鯛の湯びき造り 胡葱添え  
鯨尾ノ身の造り 土佐醤油  
鯛の細造り寄せ／生姜、大葉、山ノ芋  
貝類の木ノ芽サラダ  
馬さし

## 《煮物・蒸物・椀物》

### 《煮物》

走り鱧と貝塚早生の吸出汁  
鱧と車海老の梅石蓴煮  
黒目張の唐揚 山菜美味出汁仕立.

穴子と大阪千両茄子  
貝塚早生の厚切りベーコンの鯛白子掛け  
油目の清汁椀  
湖北産鰻の有馬煮  
鱧の百合黄身煮  
夏鴨のフォワグラ射込み煮  
秋鱧と車海老と松茸の鱧柚子だれ  
河内蓮根餅と魚介の葛煮  
天然鰻と焼豆腐の難波煮  
子持鮎の紫蘇煮浸し  
秋鱧と松茸の土瓶しゃぶ  
鮫肝の照煮と田辺大根  
能勢猪肉の浜納豆味噌煮  
鯨（舌、コロ、鹿ノ子）と高山水菜のハリハリ鍋  
鯛の和蘭陀煮  
伊勢海老の紗布蘭味噌煮  
海老芋唐揚の背子蟹餡かけ  
真鴨と天然クレソン  
九繪半助の有馬煮  
月の輪熊とひろっこ  
鶉と椎茸の双身煮  
浅蜷の石蓴寄せと白子豆腐の椀  
鯨舌と牡蠣の土手焼  
白魚と石蓴の玉子ㄨ  
きんき煮付け 毘川流  
桜海老真薯 クレソンの摺り流し仕立  
焼鱧とひろっこ  
春香の吸い鍋／鞘巻海老 地鶏 鯛 独活 芹 浜防風 ごとみ 山木ノ芽  
魚介の割り出汁 石蓴オリーブ風味  
油目の木ノ芽煮  
薩摩地鶏の花山椒鍋  
泉州貝塚木積産朝掘り筍の土佐煮  
帆立貝の貝焼  
白甘鯛の難波煮

### 《蒸物》

秋鱧と松茸の茶碗蒸  
うをぜの茸包み蒸 菊花餡かけ  
白甘鯛の自然薯トロロ包み蒸  
天王寺蕪の蟹玉蒸 葉蕪の摺り流し  
吉野産鹿肉の蒸煮 紅玉と山葡萄ピューレ添え  
伊勢海老の雲蒸  
菱蟹の蓮根甲羅蒸 半熟内子の餡  
白子を包んだ白甘鯛蕪蒸に葉蕪の餡  
虎魚の酒蒸 梅生姜餡かけ  
魚介の白子茶碗蒸

### 《椀物》

鱧のコンソメ椀  
鱸の船場汁  
茂魚半助の丸吸仕立  
銀杏豆腐の清汁  
真鴨の蒸し煮 豊能郡高山牛蒡の摺り流し仕立  
白子の葛茶巾と車海老の清汁椀  
鶉真薯と白菜の鳴門蒸  
伊勢海老の清汁仕立  
鯛かぶら 昆川流.

### 《焼肴》

岩魚の蓼干し焼  
合鴨と貝塚早生の生姜燗焼 新じゃがピューレ添え  
貝塚早生と魚介の空豆グラタン  
油目の空豆焼  
鱸の蓼味噌焼 飛荒海老の鬼殻焼 みたらし小芋、他  
莢付きヤングコーンのベーコン焼  
鯛と車海老の蓼ドレッシング  
河内鴨の蒸ロース 赤ピーマンのソース  
蒸し蛸のステーキ 胡葱ソースと肝ソース  
岩牡蠣の一寸焼ピカタ 共汁ドレッシング

蛸と夏野菜の浜納豆ソテー  
蛸の肝だれ海胆焼  
鳥飼茄子いろいろ  
雲子の柚子味噌クリーム愚羅丹  
鮭の二色焼（茸味噌、栗チーズ）  
鰯の茸巻焼 柚子胡椒風味  
王寺蕪のアンチョビー焼  
うをぜの菱蟹包み山椒風味焼  
白甘鯛と河豚白子の柚子胡椒酒汐焼  
犬鳴豚肩ロースの柔らかロースト  
鰯の味噌幽庵焼  
真鴨と下仁田葱の挟み焼  
吉野産鹿肉の照焼 香草化粧  
真鴨とル・レクチェの蜂蜜檸檬燗焼  
伊勢海老の一寸焼紗羅陀  
虎魚の梅たれ焼  
海老芋の唐墨焼  
河豚白子の三色焼／柚子、バジル、ベーコンマスタード  
泉州貝塚木積産朝掘り筍の木ノ芽醤油  
本諸子の梅たれ焼、塩焼  
泉州貝塚木積産朝掘り筍の山菜ステーキ  
ヤーゴンボ（若牛蒡）と猪ベーコンの和製アンチョビーソテー  
河豚白子とベーコンの春巻焼と車海老 カレー風味のタスマニアンマスタードソース添え  
鰯の共子巻燗焼  
丹波猪肉の炭火焼  
伊勢海老の山椒焼  
桜鱒の海老焼 菜ノ花ソース  
飯蛸とヤーゴンボ（若牛蒡）の胡麻ソテー  
平貝の焼霜紗羅陀 淡口梅ドレッシング  
黒目張の梅若布焼

上野修の料理世界② 『何ぞ、うまいもん、つくりまひよか』

### 《揚物》

破竹の海老揚

鱧の牛尾菜巻き揚酒盗餡仕立  
蕃茄の黄身揚と遠山蛸のバジル味噌クリーム  
大車海老の生揚  
穴子と夏野菜の黒酢餡かけ  
牛舌の柔らかツレツ  
鮎の蓼クリーム味噌かき餅揚  
湖北産鰻の香草カツレツ  
蛸の夏山揚（枝豆衣）  
太刀魚と板雲丹のミルフィーユ揚  
車海老の栗揚と百合根の山うに最中  
海老芋の海老挟み揚  
自然薯トロロ 磯辺揚二種／海胆、白子  
白甘鯛の唐墨射込み揚  
サロマ湖牡蠣のベーコンロールフライ  
きんきのカレーカツレツ  
コロツケ 菟川流  
双身鶉の竜田揚  
虎魚と鞘巻海老の唐揚  
蒟蒻草の味噌クリームソース  
車海老と平貝の石蓴揚  
河豚白子の黄身揚 ポン酢  
飛荒海老と石蓴の搔き揚げ  
氷魚と蒟の臺の搔き揚  
がっちょの桜揚 碓井豌豆ソース  
ビーフカツ 菟川流

## 《飯物・うどん》

鱧の親子丼  
佐賀牛と行者大蒜の鰹焼丼  
づけ鱧の青のりトロロ丼  
鴨はりうどん  
白甘鯛の葱酒盗ドリア  
海鼠腸粥  
鮪赤身のユッケ丼

まったり豆腐の餡かけ飯  
魚介のガーリックライス  
ひとくちカレー  
菱蟹の土鍋飯  
秋刀魚の鰯焼 金糸まむし  
漬け鰹の茶漬 昆川流  
鮎茶漬

上野修の料理世界③ 『素材と調理\*考』

## 《デザート・甘味》

枇杷のワイン煮 杏仁ミルクソース  
黄桃羊羹、ネクタリンのワイン煮、ブルーンの蜜煮  
蓬のババロア・空豆の塩蜜煮  
洋梨の赤ワイン半熟煮 共出汁グラニテ  
蕃茄の蜜煮に蕃茄のグラニテ  
洋梨羊羹  
デコポンのゼリーと白ワインのグラニテ  
百合根の梅蜜煮と二色茶巾  
フルーツスープにロゼワインのグラニテ  
紅玉のカルバドス風味蜜煮 共グラニテ添え

春の精楽菜／筍 雁足 穂ノ芽 蕃茄 新じゃが  
クレソン 碓井豌豆 芽独活 ホワイトアスパラガス  
野蒜 花びら百合根 桜長芋 春蘭

店主口上（おわりに代えて）

索引

奥付