

【トーキョーバル ネクスト】目次

1 自然派ワインバー

[店づくりと定番料理]

ミャンカー miankah [駒沢]

◎定番料理

ズッキーニとトウモロコシの自家製ピザ

シラスとししとうの自家製ピザ

切り干し大根のサラダ

ラディッキオのマリネ

パイナップルとピンクペッパーのサラダ

マチルダ MACHILDA [初台]

◎定番料理

4種きのことブルーチーズのグラタン

チキンのトマト煮込み

キナッセ Kinasse [幡ヶ谷]

◎定番料理

パテ・ド・キナッセ

ワインのための自家製ポテトサラダ

マルカン marucan [都立大学]

◎定番料理

色々野菜のロースト

自家製ハム

ビアンカーラ BIANCARA [井の頭公園]

◎定番料理

炙りメカジキとポテトのソテー

真鯛のカルパッチョ

[メニューアンソロジー]

Copyright © 株式会社柴田書店

東京都文京区湯島 3-26-9 イヤサカビル 3・4階

◆パン・チーズのつまみ

塩シュー

クリームチーズの西京味噌漬

マスカルポーネとナッツキャラメリゼ

鯖のリエット

ぷりぷり海老と葱のタルティーヌ

海老と枝豆のケーキサレ

ピザトースト

◆野菜のつまみ

薩摩芋と南瓜のポテトサラダ

明太子と実山椒のポテサラ

ベーコン入りポテトサラダ クレソン添え

自家製のツナとにんじんのサラダ

アボカドとトマトのマリネ

ビーツのサラダ

桃とモッツァレラのサラダ

茄子のアンチョビ焼き

インゲンのアンチョビソテー

椎茸ゴルゴンゾーラ

ズッキーニのキッシュ

◆魚貝・肉・パスタのつまみ

サバとジャガイモのテリーヌ

槍烏賊の香草パン粉焼き

自家製・鮎のスモーク

白ハマグリとキャベツの香草バター蒸し

白の煮込み～豚肉と野菜の炊いたん～

ムール貝とセロリのクリームショートパスタ

柚子ペペ

2 イタリアン・フレンチ食堂

[店づくりと定番料理]

メシッタ mescita [目黒]

◎定番料理

カツオのアグロドルチェ

豚バラのラグーのスパゲッティ

ブリッカ Bricca [三軒茶屋]

◎定番料理

コテキーノ

牛小腸とトリッパのトマト煮込み

オルガン organ [西荻窪]

◎定番料理

ブーダンノワール

せせらぎ豚の香草ロースト

タツミ Tatsumi [中目黒]

◎定番料理

アバジュレ

豚セルベルのパリパリ焼き

クオーレ・フォルテ Cuore Forte [下北沢]

◎定番料理

豚バラ肉のポルケッタ

ランプレドット

ロベルト ROBERTO [神保町]

◎定番料理

フォワグラのパテ リンゴのゼリーをのせて

和牛ヒレのロースト 赤ワインとゴルゴンゾーラのソースで

ヴィノシティ VINOSITY [神田]

◎定番料理

ぶ厚く切ったノルウェーサーモンの瞬間スモーク

フォワグラのソテー チョコレート風味のポルトソース

[メニューアンソロジー]

◆冷たい前菜

ナスとナッツのパテ バジル風味
ゴルゴンゾーラのムース
フォワグラの冷製テリーヌ
自家製ベーコン
プレザオラ
兎のサラダ仕立て
大山鶏ムネ肉の“自家製”ハム サラダ仕立て

◆温かい前菜

岩海苔のシンプルゼッポリーニ 小さな揚げパン
アスパラガスとホタテの前菜 赤ピーマンのソース
やりいかのセモリナフリットととうもろこしの前菜
ナスとフレッシュトマトのラザニア風
穴子と大和芋のパンケーキ ブーケ仕立て
ハムカツ
塩ダラのペストを練り込んだ クリームコロッケ
サバとじゃがいもの温製テリーヌ

◆サラダ

ラディッキオのサラダ
鱈とクレソンのサラダ
アーティチョーク
米のサラダ
自家製ベーコンとクレソンのサラダ
鶏のコンフィ 2色きゃべつとたらこのコールスロー風
砂肝のコンフィとパクチーのサラダ
いぶりがっこの入ったマッシュポテト
とろ〜りチーズの枝豆ポテトサラダ
ヴィノシティ風 シーザーサラダ

◆メインディッシュ

魚貝のソテー カッチュッコ仕立て
真鯛のカダイフ包み焼き キャビア・ド・オーベルジーヌ添え
チキンのクリーム煮込み サクサクパイと召し上がれ
モッツアレラチーズをのせた豚ロースのグリル マリナーラソースで
豚足の詰め物 濃厚なポルト酒煮こみ

豚足爆弾

トリッパ煮込み

豚テールのカスレ風

◆パスタ、米料理

桜海老とズッキーニのスパゲッティ

自家製スモークサーモンのレモンクリームスパゲッティ

キノコのトルテッローニ

イカスミリゾットを詰めた ヤリイカとハマグリのスープ仕立て

スーパーチャーハンZ

3 進化系バル・ピッツェリア

[店づくりと定番料理]

バル ボッカ BAL Bocca [吉祥寺]

◎定番料理

無角和牛のステーキ

ヴァルツヴァイン豚のロースト

バルマコ BAR MAQUÓ [牛込神楽坂]

◎定番料理

芝エビのゴイス・アルギ風

真イワシのピナグレッタ

ビーボ デイリー スタンド 高田馬場

vivo daily stand 高田の馬場 [高田馬場]

◎定番料理

マッシュルームのオムレツ

仏産 鴨のコンフィ

ポンデュガール 2 ドウズィエム

Pont du Gard 2 Deuxième [新富町]

◎定番料理

ナーホーチキン (半身)

アバソバ

アオジ・ソシガヤ AOJI SOSHIGAYA [祖師ヶ谷大倉]

◎定番料理

焼き秋刀魚と秋なすのピッツァ

トリュフと半熟卵のピッツァ

ダ・オッジ Da Oggi [下北沢]

◎定番料理

モンテ・ビアンコ

マリナーラ

自家製ラザニアのオーブン焼き

リゾットカレー スタンダード RISOTTO CURRY STANDARD [渋谷]

◎定番料理

焼きトマトとバジルのブルスケッタ

トリッパのやわらかトマト煮込み 半熟卵とクルトンのオリジナルスタイルで

和酒バル キラズ KIRAZ [目黒]

シャンピニオンアヒージョ

牛肩ロースのポートワイン煮込み

[メニューアンソロジー]

◆卵・軽いつまみ

ウフマヨ

ソーセージのトルティージャ

スパニッシュオムレツ

自家製グリッシーニ ロースマリーと黒胡椒、

甲州もろこしのポレンタ風味 2種盛り合わせ

ピッツァ メーラ

◆野菜のつまみ

人参とオレンジのマリネサラダ

ガスパチョ

野菜のギリシャ風マリネ

キャロットラペ

揚げたピッツァ生地とチェリートマト、ルーコラを和えた“アンジョレッティ”
クレソンと豚バラ肉の粒マスタードドレッシング和え
2色のズッキーニと地養鶏胸肉のタリアッテッレ仕立て
ポテトサラダ
レンズ豆と豚耳のサラダ
紫キャベツと鶏、クルミのサラダ
マッシュルームのピンチョス
ポテトサラダ
いろいろ野菜のフリット

◆魚介・肉のつまみ

ジャガイモとサーモンのテリーヌ
サーモンとリコッタチーズのタルト仕立て
えびのピカディージョ
ぷりぷり生タコのカルパッチョ あめ色玉ねぎとともに
昆布ビネガーで締めたイワシのマリネ サラダ仕立て
小エビのアヒージョ
ハムの盛り合わせ
梅山豚のリエット
たっぷりお肉のせ オリジナルポテトサラダ
谷中しょうがの豚巻き
鶏肉とレモンの白ワイン煮込み
やわらか鶏胸肉と里芋ピューレのミルフィーユ
田舎風パテ

◆メインディッシュ、米料理

地魚のプランチャ
サーモンボワレ
窯焼きサルシッチャ レンズ豆の煮込み添え
トリッパとヒヨコ豆のトマト煮込み
ラム胸線のプランチャ
三重 尾鷲地物 くも海老、唐辛子海老、がす海老のカッチュッコ 焼きリゾット添え
タコと青大豆のアロス
きのこベーコンのオジャ

《column》

- ① 自然派ワインとは何か？ その魅力と売り方
- ② 少数精鋭で店をまわす 厨房設計の工夫
- ③ オンリーワンの個性を支える 生産者・業者との絆
- ④ 専門店でも間口は広く。商品構成はバランスが肝
- ⑤ ピッツァをもっと自由に。ピッツェリアの新たな挑戦

基本・補足レシピ

素材別索引