

【ワイン食堂のメニューブック】目次

豪快ビストロ料理

レトノ（東京・八丁堀）

イタリア産ハムの盛り合わせ

ゴボウのフラン

ムースフリット

ラザニア

仔羊の瞬間スモーク

本日のチーズ テットドモア

ラ・ピヨッシュ（東京・水天宮）

いのししのパテとイチジク

サバのマリネ

白子のフリット

自然派サラダ

シュークルート ピヨッシュ風

フルール・ド・オーブラック牛の炭火焼き 約500g

青首鴨の炭火焼き

ビストロ ハッチ（東京・吉祥寺）

炙りしめ鯖とじゃがいも

サンマのテリーヌ バルサミコソース

季節野菜のエチューベ

ヒイカのスミ煮

栗と白インゲンのカスレ

色々キノコのドフィノワ

メカジキのグリル ラタトゥイユ添え

ステーキフリット 牛ハラミのステーキ マルシャン・ド・ヴァン・バター

牛ホホ肉の赤ワイン煮

I J（東京・銀座）

ティアン・ド・レギューム

トマト！ トマト！！ トマト!!!

IJのポテトサラダ

浅利の漁師風

スペルト小麦と魚介のリゾット

メカジキのコンフィ オイルガーリック

国産牛のタルタル

エイヒレのムニエル 焦がしバターソース

仔羊のハンバーグ バジルペースト

シュアするフレンチ

アタ（東京・代官山）

ブランダード

×鯖ツアネラ

カニのワカモレ

セウタ

テット・ド・フロマグロ

マグロのうなじ

チュルボのロースト

ブイヤベース

お米のブイヤベース

ピコック（東京・神楽坂）

焼きナスとアンチョビ

甚五右エ門芋とブルターニュバター

ソッカと焼き野菜のサラダ

スープ オー ピストゥ

ブリ大根

ブランダード

プチサレとランティュー

国産牛ハラミステーキ

チーズの盛合せ

喃喃 麻布十番商店街ストア（東京・麻布十番）

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

タコとアボカドのジェノベーゼ

パテ・ド・十番

丸ごとトマトとコリアンダーのチリコンカルネ

生ハムとフルーツの葉野菜サラダ

帆立とマッシュルームのバターソテー ルッコラセルバチコとペコリーノ

カモの燻製 テット・ド・モアンヌとバルサミコ

特製ミートパイ

サンシビリテ（東京・新富町）

ムール貝のエスカルゴバター焼き プロヴァンサル

自家製有機野菜のピクルス

猪とゴボウのテリーヌ

極上椎茸に詰めたホタテムースとズワイガニのロースト

白子のムニエル 焦がしバターとケッパーのソース

仔羊背肉のロースト 香草風味

山形県産ジャスミンライスを詰めた津軽鶏モモ肉のロースト 生姜風味ソース

個性派ワイン食堂

ワインショップ&ダイナー フジマル 浅草橋店（東京・浅草橋）

玉葱のロースト スパイスの香り

原木椎茸のブルーチーズ焼き

パクチーとクレソン、セルバチコのサラダ

地ダコのアヒージョ

牛ハツと野菜のバイヤルディ仕立て

豚タンの冷製シュワシュワ切り

桜肉しんたまのタルタル

冷静ローストビーフ

豚スネ肉のデラウェアワイン煮込み

オマール海老のホットドック

大阪風クロケット

夜木（東京・恵比寿）

白レバーブリュレ

イチジクバター

8種季節野菜のオープン焼き

海老のブルギニヨン

ムール貝の白ワイン蒸し

秋田かづの牛塩モツ煮込み

美桜鶏とトマトの土瓶蒸し

カニとイクラの炊き込みご飯

山形牛モモ肉のステーキ

ブレッド&タパス 沢村（東京・広尾）

パテ・ド・カンパーニュ

クレソンとフェネルのサラダ

エビと蓮根のアヒージョ

カポナータ

ミネストローネ

トリッパのトマト煮込み

バーニャカウダ

ボロネーゼ

北海道産牛ランプステーキ

エビイロ（東京・外苑前）

白レバーパテ トリュフ風味

自家製オイルサーディン

タコとアボカドのサラダ

燻製カジキマグロのカルパッチョ

どっかんキャベツ 焦がしアンチョビバター

砂肝のコンフィ

広島産カキのオイル漬け

特上牛タンすじのポトフ ゆずこしょう風味

アンチョビチーズ焼きオニギリ

やわらかーい煮豚とキャロットラペ

ワインとエスニック

パーラー（東京・六本木）

チャーシュー

ワダ 南インド風豆のコロッケ

サンバルカンコン

茄子とオクラのベラド スパイシートマトソース和え

ゴーハン

大根オムレツ

トリッパ

ミミガー

マサラチキン

ソフトシェルクラブ

楽記（東京・外苑前）

光鶏の特製醤油漬け

皮付き豚バラ肉のクリスピー焼き

湯引きレタス 紅焼ソース

茹で才巻海老 特製醤油ソース

モンゴウイカの揚げ物

本日の魚の蒸し物

ハムユイ入りチャーハン

炭火釜焼きチャーシュー

炭火釜焼きアヒル

レンゲ（東京・新宿）

タパス盛り合わせ

京鴨の春巻

キタアカリの雪菜炒め

上海蟹みその“黄金”麻婆豆腐

黒毛和牛A4サーロインの焼きしゃぶ

ラーメン 本日のスープで

Mitsu-Getsu（東京・経堂）

キンカンと冬野菜のピクルス

大葉風味の揚げニョッキ

ラクテール茸 ゆり根 芹のお浸し

カキのしんじょう揚げ

白身魚の昆布酢 クレソンと岩海苔のマリネ
馬カツ

ジュ・ド・ベベのトマトソース キタツラ
スッポンのラヴィオリ スープ仕立て
鴨と聖護院大根の煮物 蕎麦の実の餡かけ
旬のフルーツのブリア・サヴァランの白和え

“自家製”をつくろう

パン／I J ライ麦パン

ソーセージ／I J 自家製ソーセージ

パテ／サンシビリテ 田舎風豚肉のパテ

ベーコン／エビイロ 自家製ベーコン

自然派ワインとは何か？

ワインの品ぞろえ、売り方の工夫

ワイン食堂のデザートメニュー

ワイン食堂のワイングラス

主要材料別索引