

【個性派ビストロの魚介料理】目次

クリスチアノ Cristiano's 佐藤幸二

太刀魚とエビイモとエンドウ豆のサラダ
バカリヤウとブロアのオープン焼き
アジの干物とジャガイモのポイル
マグロとパイナップルとサラミのピンチョス
イワシを詰めたトマトのサラダ
マグロとムシャマとメロン
ムール貝とキュウリのサラダ
マグロの血合いと卵の白身のマリネ
青リンゴと焼きイワシのパテ
マグロほほ肉とペコロスのマリネ
つぶ貝と青豆と豚ばら肉の煮込み
魚の内臓コロッケ
イカとピゼリーニとミントのあえもの
サザエとサツマイモのアデイラ酒マリネ
サーモンと生ハムのマリネ
真子のエスカベシュ
魚と野菜のシャモサ
真ダラ白子、ケイパーとニンニクのマリネ
キヌア、青野菜、レモン、カナガシラの炒め
魚と野菜、カシューナッツとココナッツミルクあえ
カレー風味のカルデイラーダ
カキと白インゲン豆と鶏肉のフェイジョアーダ
マコガレイの卵黄入りグラタン
ぼたん海老と黒つぶ貝のマデイラ酒炒め
アサリと豚ばら肉のアレンテージョ風
ヤリイカと豚ばら塩漬けのイカ墨煮込み
豚ばら肉入り大アサリのリゾット
海老のブロシエット
タコのラガレイロとげんこつポテト
あん肝のオープン焼き
貝とチョリソのシャーレムスープ

カスベの白ワイン煮込み

ワインショップ&ダイナー フジマル 浅草橋店 FUJIMARU 山田武志

メヒカリのベニエ

チャンポコ貝の海水ゆで

イシダイのカルパッチョ、内臓の燻製添え

ヒラマサのカルパッチョ

炙りイサキと新玉ネギのサラダ

アカアワビのやわらか煮

トコブシのエシャロットオイル添え

クロアワビと肝のタップナード、フリット添え

伊勢エビの湯引き、ビーツと生姜のコンディマン

姫ハマグリ of 香草バター蒸し、タケノコとホワイトアスパラ

コワタと剣先イカのトマト煮込み

アオリイカのフリット

ヤリイカとピーマンの温製サラダ

ガスエビの炙り、レモングラスのコンディマンあえ

姫サザエと砂肝のマリネ

筒切りスズキのスパイス揚げ

寒グレと白子のポワレ、生姜とプチトマトのコンディマン

アカアンコウのムニエル、タイ風ブイヨン煮

ホタテのカダイフ包み揚げ、レモングラスの香り

真アジとポテトのマリネ

ズワイガニのグラタン

焼きガキの生ハム添え、ホワイトバルサミコ風味

サンマの燻製、肝のコンディマン

真ダコとキノコのアヒージョ

サーモンマリネとホタテの燻製、マンゴーのコンディマン添え

新玉ネギのロースト、ホタルイカとフキノトウ

カキの燻製と桜肉のタルタル

オマールドック

小エビと豚足のラグー、粒マスタード風味

コワタの燻製とホタルイカのクスクス仕立て

アタ Āta 掛川哲司

真鱈のブランダード
あん肝テリーヌ
ニシンのピクルス
鯖の生ハム、水牛のモッツアレッタ
鱈のなめろう
カニのワカモレ
秋刀魚のリエット
ホタルイカと菜の花のお米サラダ
ソフトシェル伊勢えびのオリエンタルシュリンプ
ツブ貝・春キャベツ
殻付きカキフライ
帆立とキノコのパピヨット
蒨のとうのフリット、桜鱈
いさき・空豆・ムール貝
桜えびのタルトフランベ
ホワイトアスパラガスのトリュフチャウダー
鯛とタケノコとジャガイモのユダヤ風
鮎の塩パン包み焼き
ブイヤベース
鰯のガスパチョ
帆立とサマートリュフのエクラゼ
セウタ
穴子とフォワグラ田楽
あんこうのアスピック
マグロの“うなじ”
ミンク鯨肉のタルタル
あんこうのほっぺ
白子のフリット
テット・ド・フロマグロ（マグロあご肉の揚げテリーヌ）