

【ル・マンジュ・トゥーの全仕事】

はじめに

ル・マンジュ・トゥーの1日

ル・マンジュ・トゥーのメソッド

素材を使い尽くす

羊半頭を使う

半頭をさばく

内臓を下処理する

フォン・ド・ムートンをとる

羊モモ肉のポワレ アスペルジュ・ソヴァージュ

羊セルのロースト ラディッキオのブレゼ

骨付き羊のロースト

羊のアンドウイユと夏トリユフ

羊のロニヨンのロースト

羊スネ肉の煮込み

羊のスープ

ヒラメー尾を使う

ヒラメに薄塩をする

ヒラメのエスカロップ ソース・オゼイユ

ヒラメのセビーチェ風

ヒラメのポワレ イカと鮎の肝ソース

ヒラメのポワレ卵黄の醤油漬け

グルヌイユを使う

グルヌイユの下準備

グルヌイユのムニエル、ロックフォールのソース

グルヌイユのサラダ

グルヌイユのスープ

定番料理のテクニック

オマールの一皿

鴨のソーセージ

ジビエのソーセージ

鳩のバヴァロワ フォワグラのテリーヌ

フォワグラのテリーヌ コーヒー風味

時しらずのマリネ

ブレス鶏のガランティーヌ

イノシシのカルボナード

鹿バラ肉のブレゼ

フランス料理の定番素材

セーブのデクリネゾン

セーブのソテーと白インゲン豆

カキ、生ノリ入りカキのピュレ添え

ムール貝のスープ

ナスのタルティーヌ、リ・ド・ヴォー、豚バラ肉、セーブ、タマネギ

ウサギの背肉のロースト

ウサギのポーピエット

ウサギモモ肉のソテーモリーユ茸

仔牛のブランケット

仔羊背肉のロースト セーブのボルドレーズ

青首鴨胸肉のロースト

青首鴨モモ肉と手羽元のブレゼ

素材から考える

夏ダラのロースト 夏のソース

甘鯛の松笠焼き イカスミのソース

紅鮭の熟成マリネ イクラ、香草添え

フグ、ひしおとフォワグラあえ

栗毛ガニのコンソメ

水タコのア・ラ・モード

蒸したアワビと肝のクーリ、レタスのブレゼ

ツブ貝、冬瓜、アサリ煮汁のナージュ仕立て

ホタテとふきのとう

ホッキ貝のナージュ仕立て ホタテのクスクス

柴田農園のトマトサラダ

小さなパプリカのサラダ

ル・マンジュ・トゥーのスペシャリテ

鹿のコンソメ

夏鹿のロースト

えぞ鹿のロワイヤル

ウズラのぶどうの葉包み

ウズラのファルス包み

鳩のビスク

夏鳩のロースト 赤ワインソース

白子のムニエル ロックフォールのソース

白子とトマトソース

ホワイトアスパラガスのグリル

キジのコンソメ白菜のプレス

アナゴのから揚げ ひしおとゴルゴンゾーラのソース

アナゴのマトロート

アイナメのブレゼ プロヴァンス風

ベジョータのロースト

ペルドローのロースト

ベカスのローストと内臓のソース

グルーズのロースト 血のソース

フォン類 ソース コンディマン

[フォン類]

フォン・ド・ヴォー

フォン・ド・ヴォー (2番)

グラス・ド・ヴィヤンド

フォン・ブラン・ド・ヴォー

フォン・ド・カナール

鶏のコンソメ

フュメ・ド・ポワソン

スープ・ド・ポワソン

アサリの煮出し汁

ジビエのフォン

フォン・ド・ジビエ (赤ワイン入り)

フォン・ド・シュヴルイユ

ジュ・ド・コンフィ

[ソース]

ソース・リヨネーズ
ソース・ヴィネグレット
トリュフのヴィネグレット
ソース・マヨネーズ

[コンディマン]

ニンニクのクリーム
ニンニクのコンフィ
クロロフィル
ハーブのオイル
トリュフのオイル漬け
タプナード
スパイスのコンフィチュール
ジビエのガラム（砂肝）
ジビエのガラム（レバー）
ジビエのガラム（ミックス）
プラムのコンポート
梅のコンポート

アミューズ

カブのヴルーテのエスプーマ
黒のマカロン 生ハムのサブレ
ガスパチョ
パースニップのピュレ
エスカルゴのパネ ニンニクのクリーム
黒ニンニクのクロケット
生ハムとコンテチーズのクレープ
ホタテ、ウニ、海苔のラヴィオリ
セープのフラン
イカと根セロリのタルタル

デザート

いちごのパフェ
リンゴのショソン カルヴァドスのアイスクリーム

日向夏のソルベ
抹茶のミルフィユ
イチジクのタルト
アメリカンチェリーとショコラのコルネ
洋梨とレモンのエスプーマ
栗とショコラのタルト
赤い果実とビーツのスープ
和栗のモンブラン

ケーシングの使い方
煮込みとブレゼ
塩レモンの作り方
変遷するフォン
引き出しを集めている
コースの組み立て方

谷 昇のメソッド

こうして料理を作ってきた
シェフとマダム
自分のメソッドを作る
超現場主義！

ソース一覧
用語解説
プロフィール