

【日本料理 前菜と組肴】

まえがき

第1章 料理と盛りつけのコツ

前菜と組肴の料理

前菜と組肴の盛りつけ

第2章 前菜と組肴 春夏秋冬

【春】

春の歳時記

三月 前菜①

菱寄せ

桜花玉子

桜鱒木の芽焼

生海胆 海老 葉山葵ゼリ一掛

独活牛肉巻

三月 組肴①

姫栄螺利久焼

花見る貝 鱈

筍木の芽揚 牛蒡穴子射込

浅蜷緑和へ

桜鯛手毬寿し

三月 前菜②

鮑息吹焼

菜の花に蝶 キャビア

鯛子錦玉寄せ

桜香寄せ

唐墨羽二重揚

三月 組肴②

針魚蒔巻 黄味酢掛
鯛白子 キウイ酢掛
瓢二色胡麻豆腐
鯉木の芽焼
帆立鮫肝挟み

四月 前菜①

海老ほたるいか 青松酢掛
床節酥若草焼
鱧桜干し
子持昆布山菜浸し
筍小袖寿し

四月 組肴①

臍玉子 菜の花 蝶丸十
栄螺海胆和へ
赤貝卵の花和へ
紅葉笠荏胡麻和へ
浅蜷絹皮木の芽和へ
空豆白子和へ

四月 前菜②

鮎並アスパラ巻
蒔花筏
蛤花山椒煮
こごみ土佐揚
伊佐木飯蒸し

四月 組肴②

栄螺蕨とろろ掛
筍酥挟み揚
天豆灘和へ
寄せ鮫鱈 独活 木の芽味噌掛
牛肉論焼

五月 前菜①

鱧新茶干し
兜海老
アスパラ豆腐
鴨緑酢掛
稚鮎道明寺揚

五月 組肴①

砂肝ごごみ卵の花和へ
山椒玉子
新蓴菜 加減酢掛 叩きオクラ
桜海老糝薯揚
栄螺江の島和へ 行者にんにく
五三竹

五月 前菜②

鮎並蕨羽二重焼
芽茗荷肝味噌
鱈棒寿し
鮑煎餅
アカシア花衣揚

五月 組肴②

鳥貝山椒煮
白アスパラ 黄味胡桃掛
伊佐木初夏膾
早苗蕎麦豆腐
蘆薈網揚

【夏】

夏の歳時記

六月 前菜①

新蓮根海胆挟み 小メロン
鮎ズイキ蓼酢掛
枝豆水無月 鱧子

余蒔胡瓜諸味添え
鳴門烏賊紫蘇揚

六月 組肴①

枇杷玉子
玉蜀黍豆腐
鶏肝チーズ焼
海老生姜巻
鱈の茅巻寿し

六月 前菜②

舟小メロン 蓴菜梅和へ
鱈アボカド新挽揚
海老翡翠寄せ
鮎蓼干し
蕎麦豆腐 赤玉味噌

六月 組肴②

鮎並山椒煮
鴨アスパラ巻き 黒胡麻塩
栄螺 三ツ葉海胆和へ
蛸柔らか煮 胡麻酢掛
雑魚握り

七月 前菜①

牛肉生姜巻
太刀魚水雲寄せ
子持昆布白瓜巻
海老白滝巻
鮑豆腐

七月 組肴①

蓮根肝射込
花冬瓜
海月荳胡麻和へ
唐草烏賊 水玉胡瓜 心太

穴子三州焼
しぐれ麩 黄味焼

七月 前菜②

蛤いしる焼
蛸茄子 梅肉掛
無花果黄味ヨーグルト掛
すっぽん煮凍り
鮎笹寿し

七月 組肴②

石垣芋 柚子味噌掛
海胆オクラ
手長海老唐揚
黒媒貝旨煮
束ね素麺 蓴菜 玉子豆腐

八月 前菜①

トマト帆立射込み 生姜餡
茄子胡麻寄せ 醤油餡掛
鮑素麺
枝豆茶巾絞り
海老蛇籠揚

八月 組肴①

鰻印籠煮
鱧子二色寄せ
板もろこし海胆焼
暁寄せ
鴨ロース煮 青松酢掛

八月 前菜②

小茄子びんろう
蒸し鮑 白瓜 トマトゼリー掛
鱧寿し 実山椒醤油煮
生海胆芋餡掛 醤油ゼリー

茗荷豆腐 蓼酢味噌掛

八月 組肴②

小芋真砂寄せ 柚子味噌掛
葛蓮根 海老 梅肉掛
チーズ寄せ
玉蜀黍 枝豆 奉書揚
氷柱蛸 水雲生姜酢

【秋】

秋の歳時記

九月 前菜①

菊花長芋潤香のせ
燻し鮭 梨蜜掛
秋刀魚 菊花焼
ピータンチーズ 柚子味噌
萩飯蒸し

九月 組肴①

寄せ水雲 黄味辛子掛
鮎煎餅
鮪とんぶり和へ 酢橘釜
海老菊花寿し
蛤酒盗餡掛
衣かつぎ

九月 前菜②

湿地春菊真砂和へ
月薯蕷羹 うさぎ川苔 杵生姜
鴨茜煮 すすき葱
松茸忍び揚
秋刀魚菊花寿し

九月 組肴②

生海胆イクラ和へ
銀杏粥 酒盗のせ
菊胡桃豆腐
栗いが揚
柿肝挟み揚
鰯ずんだ焼

十月 前菜①

あけび味噌焼 牛肉 長芋 栗
鮭親子和へ 巻春菊 とんぶり
松茸寿し
柿膾
子持ち鮎甘露煮

十月 組肴①

河豚煎餅 海胆焼
鯖菊花寿し
牡蠣友禅漬
紅葉蓮根
秋茄子小倉寄せ 花穂 海老

十月 前菜②

昆布籠盛り 大黒湿地 銀杏
牛肉紅葉煮
太刀魚卵の花和へ
栗白秋寄せ
渡り蟹磯辺巻

十月 組肴②

秋刀魚有馬煮
赤貝錦繡寄せ 黄味酢掛
南京松風
海老銀杏餅
柚子釜 鮎白子潤香

十一月 前菜①

無余子石垣寄せ 黄味ヨーグルト
蟹麩柚子田楽
百合根イクラ掛
若黒豆炭和へ
牡蠣飯蒸し

十一月 組肴①

栗渋皮煮
北寄リンゴ膾
牛肉南京巻
銀杏新挽揚 牛蒡木枯揚
帆立 大黒湿地 三ツ葉 猩々緋和へ

十一月 前菜②

酒盗豆腐
帆立柿酢掛
百合根最中
鮭蕪市松
栗飯蒸し

十一月 組肴②

海老糝薯 銀杏餡掛
牡蠣松風
慈姑飛龍頭 柚子味噌掛
昆布籠盛り 蓮根煎餅 干子衣揚
胡桃飴煮

【冬】

冬の歳時記

正月の搔敷

十二月 前菜①

殻盛り
糸目烏賊 墨腸掛

海老芋蟹味噌田楽
鮫肝生姜煮
生唐寿美 酥あぶり

十二月 組肴①

帆立アボカド巻
牡蠣伊達巻
牛肉味噌煮
寄せ銀杏 イクラ掛
海老柴揚

十二月 前菜②

精子蟹
すっぽん旨煮
慈姑海老
生子白酢掛
穴子昆布巻

十二月 組肴②

鮭氷頭膾
河豚煮凍り
諸子あめ煮
鰯蕪挟み 味噌黄味酢掛
鴨芹巻

一月 前菜①

松竹梅を添えて 松笠慈姑 竹高菫臺 梅人参香梅煮
手綱膾
百合根黒豆茶巾
芽巻数の子
ごまめ赤飯

一月 組肴①

福寿草蒨の臺
銀杏餅唐寿美
鯉錦糸巻

生子このわた掛
白子諸味焼

一月 前菜②

海老錦玉子
床節利久焼
公魚昆布巻
白魚奉書揚
埋み白子

一月 組肴②

竹串刺
蟹翁和へ
菜の花 干子 雪花菜和へ
河豚東雲焼
穴子俵揚

二月 前菜①

鰯如月
海老手綱寿し
梅花燕
金子鶯和へ
白魚新挽揚 紅梅揚

二月 組肴①

百合根豆腐
福白子 菜の花 あられ和へ
祇園坊酥射込み
烏賊臺味噌焼
平貝木の芽揚

二月 前菜②

蛤雪花菜寿し
鮫肝緑餡掛
寄せ鱈子
海老糝薯 若菜餡掛

梅花博多のし梅

二月 組肴②

帆立 青大豆 独活みぞれ

文銭巻

蛸白扇揚

この子糸目椎茸

南京管月冠

姫甘藍 酒盗のせ

本書で使用した、たれ、衣、合せ調味料、その他
材料別料理さくいん