

【全力イタリアン】

目次

リストランテは“道”の世界。だから突き詰めていきたい
本書のレシピについて

I. ロジカルテクニク

ロジカルテクニクについて

鴨を巻いて焼くふたつのロートロ

- 皮で包んだ河内鴨のロートロの炭火ロースト、紅くるり大根の含め煮と焼き万願寺、オレンジ風味の鴨のジュと実山椒を添えて

- 皮のクロッカントとフォアグラのコンフィを添えた河内鴨のやわらかロートロ

低温でオイルインオイル

- バターの中でじっくりと加熱した石黒農園のホロホロ鳥とホワイトアスパラガスのフリカッセア、スプニョーラ添え

- タケノコと鴨モモ肉のコンフィのタリオリーニ、木の芽ジェノベーゼ

やわらかい熱のあたり

- 目板カレイとウニの紙巻き焼き、緑の豆と焦がしバター

塊なのにやわらかい

- 豚のコントルフィレの格子切りサンジョベーゼ付け焼き、白アズキとソラマメのズッパとフォアグラを添えて

- じっくり5回焼いた格子切りオリーブ牛、たっぷりのアスパラ・ソバージュ添え

トロトロで煮込む

- やわらかダコのクリーミーリゾット、皮と吸盤のトロツとしたソース フキノトウ風味

- アコウと蒸しアワビのとろとろブロデット、ハウレン草のソテーとアイオリソース添え

ロースタージラロースト

- 河内鴨の丸焼きジラロースト、焼き長ネギ添え

料理のキャスティング

- ホワイトアスパラガスの蒸し煮と目板カレイ、濃いズッパ・ディ・ペッシェと

塩漬け熟成でうま味

- 塩漬けしたワタリガニのスパゲッティ、アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ

Ⅱ. リストランテ・スタイル

リストランテとしてのプライド

- 少量の昆布水でじっくり蒸し煮したグリーンアスパラガス、チーズフォンデュと焦がしバター添え
- 皮だけ加熱した水ナスのマリネ、イタリアンなサラダ仕立て
- 究極のサルシッチャ
- 鬼エビとハタのスカロッパのさっと焼き、たっぷりのレモンバターソースで
- ひな鶏のピッカータ風から揚げ、ウイキョウとネギのザバイオーネ、アグレッティとコーン添え
- 寒ブリと蒸しアワビの肝バター和え、カブのフォンドゥータと葉のソース
- アユのコンフィの熱々と瓜科のマチェドニア、メロンのソルベット添え
- トマトヴィネガー風味のタケノコマリネとタイラ貝、木の芽添え
- ホタルイカと菜の花の冷製カッペリーニ、ユズの風味
- ハモの炭火焼きと揚げ野菜 スダチアンチョビソース、冷たい夏野菜のクレームと
- “活シラス”と菜の花のオイルスパゲッティ

Ⅲ. スペシャルティ

アイデンティティのあるスペシャルティ

- 温かいポテトのティンバッコとキャビア
- 冷たいピュアなトウモロコシのスッコ、フォアグラ添え
- 本マグロの軽いスモークと新ショウガのサラダ、日本酒のオランダーズとボットアルガを添えて
- 海水ジュレをまとった蝦夷バフンウニ、アミノ酸スープに浮かべて
- 菜の花とブッラータチーズを詰めたメッツァルーナ、香りの多重攻撃
- コラーゲンたっぷりの詰め物をしたアニョロッティ・ダル・プリン、ローストしたクリと白トリュフの香り
- じっくり炭火で焼いた天然海ウナギ、ズッキーニとナスのスキヤッチャータと本ワサビ、シェリーヴィネガーのサルサ添え、いりつけズッキーニで覆って
- 一度高温で揚げた天然スッポンのフリカッセア、アーティチョークをたっぷり
- パリッとした皮の淡路島産猪豚バラ肉のとろとろブラザート、芽キャベツとキノコを添えて

Ⅳ. 生地の展開

リストランテのパスタとピッツァ

- トリッパと白インゲンのサフラン煮込みのパスタ・トルナード
- 河内鴨とウスイエンドウのストラート、ペコリーノとパルミジャーノで
- いろいろなトマトのマルゲリータ
- たっぷりマッシュルームのクリーミーピッツァ

- シュークルートとゴルゴンゾーラ、ドライイチジクのピッツァ メープルシロップと
コショウの風味
- トウモロコシとアンチョビーバターのピッツァ
- タケノコと木の芽風味のバーニャカウダソースのピッツァ
- たっぷりフルーツとハチミツのデザートカルツォーネ

V. 料理としてのデザート

デザートも料理のひとつ

- イチゴの落とし穴 2013
- イチゴの落とし穴 2014
- イチゴのフレッシュポタージュ、ハチミツのジュレ、シャンパンの泡をのせて 2010
- イチゴの NEO ショートケーキ 2014
- モモの絶妙コンポート、プラムのサンセットスープとシャンパーニュのソルベット添え
- 液体窒素を使ったデラウェアの瞬間ソルベット
- バニラ風味の暖かいスフレ ヴィンコットソース 洋梨のソテー添え

レシピ

ブロードなど料理のベース

パスタの成形

昆布水の話

最適調理のひとつとしてのピューレ、パウダー

パスタ生地の理想形

料理人が作るピッツァ