

## 【フランス料理の新しいソース】

目次

はじめに

### 第一章

#### 野菜の料理とソース

ホワイトアスパラガス／アーモンド／オレンジ

オレンジ風味のサバイヨン

葱／エンドウ豆／芽葱

焼き葱のジュ

エンドウ豆／ソラ豆／インゲン豆

椎茸と飯のソース

グリーンピース／キュウリ／牡蠣

オゼイユのジュ、キャベツのピューレ

筍／ワカメ／桜海老

筍のソース

筍／ラングスティーヌ／花ルッコラ

トマトと木の芽のソース

芽キャベツ／ミル貝

菜の花のピューレ、じゃが芋のクランブル

じゃが芋／土筆

昆布とじゃが芋のソース

じゃが芋／キャヴィア

アサリとキャヴィアのソース

花ズッキーニ／蛤

蛤とオリーブ、シトロン・コンフィのソース

銀杏／菊花

鯖節と春菊のソース

小玉ねぎ

トリュフのソース

茎レタス

干物のソース

蕪／毛蟹／キャヴィア

蕪の葉のソース、ハーブオイル

蕪

アンチョビとアーモンドのチュイル

大根

サザエの肝とコーヒーのソース

ラディッキオ／唐墨／ピスタチオ

黄金柑のピューレ

ラディッキオ

ブーダン・ノワールのソース

## 第二章

### 海老、烏賊、蛸、貝の料理とソース

ぼたん海老

キュウリのパウダーとゼリー

ラングスティーヌ／人参

3色の野菜オイル

オマール／ロメスコ／アーモンド

鶏のアバのソース、オマールのジュ

オマール／人参

オマールのソース・シヴェ

オマール／万願寺唐辛子

烏賊墨とカカオのソース

蛸烏賊／筍

蛸烏賊とチョリソのソース

蛸烏賊／ラディッキオ

蛸烏賊とチョリソのペースト

あおり烏賊／ウルイ

ストラッチャテッラのクリーム、バジルオイル

あおり烏賊／大根／黒米

大根おろしのソース

剣先烏賊／花オクラ

ピスタチオオイル

紋甲烏賊

パプリカのジュ、ルタバガのピューレ

飯蛸／木の芽

烏龍茶のソース

蛤／ニョッキ

蛤と菜の花のソース、ゴーヤの泡

蛤

蛤と葉わさびのスープ、葉わさびオイル

ムール／ピーナッツ

ホオズキのソース、バジルオイル

赤貝／ズッキーニ／生姜

干しズッキーニの甘酢

牡蠣／フヌイユ

フヌイユ風味のブイヨン

牡蠣／銀杏

チレ・アンチョのソース

牡蠣／ラディッキオ／米

ソース・モレー

牡蠣／豚耳／ケール

牡蠣とカリフラワーのソース

帆立／蕪／唐墨

フロマージュ・ブランと酒粕のソース、柚子のピューレ

干し貝柱／オータムポエム／ちぢみほうれん草

鶏と貝柱のビスク

雲丹／豚の皮

パプリカのピューレ、雲丹マヨネーズ

### **第三章**

#### **魚の料理とソース**

真鯛／ケール

鯛と菜の花のスープ

白魚／チリメンキャベツ

黒オリーブ、シトロン・コンフィ、ドライトマト、アンチョビ

白魚／ウルイ

トマトとビーツのコンソメ、そのジュレ

桜鱒／キャヴィア

ホワイトアスパラガスのババロア

桜鱒／小蕪／赤玉ねぎ

春菊のピューレ、枇杷のコンポート

鱒／鱒子

ブール・バチュ・フュメ  
マナガツオ／ポワロー／金柑  
白ポルトのソース  
マナガツオ／じゃが芋／コンテチーズ  
サフラン風味のマナガツオのジュ  
穴子／根セロリ  
カカオ風味の赤ワインソース  
鰻／トリュフ  
発酵させた菊芋とトリュフのソース  
鰹／オレンジパウダー  
焼き茄子のアイスパウダー、エスプレッソオイル  
鯖／グラニースミス  
鯖とホエーのソース  
金目鯛  
グリーンピース、えのき茸、桜海老のソース  
甘鯛／キノコのパウダー  
和栗のピューレ  
甘鯛  
白子のスープ、黄蕪のピューレ  
スジアラ／干し椎茸／帆立  
干し椎茸と焦がしバターのソース  
アカハタ／大豆／アサリ  
乾物のソース  
ヒラメ  
ふきのとうとロックフォールのペースト  
白子／サツマイモ／米  
自家製発酵バター  
白子  
白子のフィルム  
アヴルーガ／百合根  
レモン風味のサバイヨン

### **第三章**

#### **肉の料理とソース**

鶏／毛蟹／キャヴィア  
レフォールのソース

鶏／人参

川俣シャモと人参のソース セップの泡

鶏／キノア

ブロッコリーのピューレとブロッコリーのキノア

鶏／カカオニブ

ブルー・ローズ ジュ・ド・プーレ

鶉／モリユ茸／グリーンアスパラガス

鶉のジュ

鳩／ハコベ／クレソン

中華粥と鳩のアバのソース

ペルドロー／ラングスティーン／ちりめんキャベツ

ジュ・ド・ラングスティーン／のサバイヨン

雷鳥／鮑

手芒豆のフリカッセ、鮑の肝のソース

真鴨／オリーブ／銀杏

真鴨のジュ

フォワグラ／玉ねぎ

ふきのとうのアイス

兎／人参／アニス

兎のジュ

仔羊／芽キャベツ／唐墨

唐墨とキャベツのバターソース

牛／大根

揚げ野菜の赤ワインソース

蝦夷鹿／椎の実／松の実

ジロールと鮪の塩漬けのピューレ

鹿／腿肉のソシソン／黒ゴボウ

鹿とゴボウのジュ

蝦夷鹿／洋梨／アレッタ

ビーツのジュ

私のソース論

料理のレシピ

5 氏のだし