

villa aida 自然から発想する料理

Contents

はじめに 農園レストランができるまで

新緑

- May-01 そら豆 オゼイユ
 - May-02 ごぼう 牡蠣
 - May-03 花ズッキーニ アシアカエビ
 - May-04 コリンキーとズッキーニ
 - May-05 イカ墨のパスタ うどの葉
 - May-06 ラヴィオリ うすいえんどう 胡桃
 - May-07 デコポン カモミール ビールのジェラート
 - May-08 小菓子
- 料理解説

向夏

- Jun-01 野菜のタルトレット三種
 - 茄子 きゅうり ズッキーニ
 - Jun-02 鯉 モロヘイヤ ピーマン ゴーヤ
 - Jun-03 アーティチョーク にんにくクリーム
 - Jun-04 アーティチョーク レンズ豆
 - フェンネル花のフリット
 - Jun-05 鮎とその肝 オゼイユ じゃが芋
 - Jun-06 アマゴ 黒米 おかひじき
 - Jun-07 コリンキー じゃが芋 ズッキーニ
 - Jun-08 新じゃが芋のラヴィオリ いんげん豆
 - Jun-09 ほろほろ鳥 キヌア コーンスープ
 - Jun-10 青梅のグラニテ
 - Jun-11 緑いちじく いちじくの葉のジェラート
 - ヴェルベーン
- 料理解説

盛夏

- Jul-01 ほおずき 緑トマト ぶどう きゅうり

- Jul-02 カマス 茄子
- Jul-03 アオリイカ パプリカ トマト
- Jul-04 夏の菜園野菜
トマト ズッキーニ ゴーヤ
- Jul-05 緑茄子
- Jul-06 鮑 つるむらさき おかひじき
- Jul-07 オクラ 湯葉
- Jul-08 シェーヴルチーズのラヴィオリ ひまわり
- Jul-09 西瓜のグラニテ
- Jul-10 いちじく メリッサ レモン
- Jul-11 桃とすもものカネロニ
- Jul-12 小菓子
料理解説

晩夏

- Aug-01 冬瓜 キウイフルーツ
- Aug-02 ほおずき パプリカ
- Aug-03 梨 パルミジャーノ 青みかん
- Aug-04 マナガツオ パプリカ 青みかんのジュ
- Aug-05 鮎 かんぴょう
- Aug-06 鹿のコンフィ いちじく タイ・エシャロット
- Aug-07 リコッタのラヴィオリ コリンキー
- Aug-08 ぶどう 黒糖 バジル
- Aug-09 チーズ 庭のいちじく ビーツ 胡桃
料理解説

秋暑

- Sep-01 ドライトマト ひも唐辛子 オリーブ
- Sep-02 アオリイカ フェンネル ポワロー
- Sep-03 根菜
- Sep-04 帆立 里芋 長芋 白ごま
- Sep-05 鮑とかんぴょうのリゾット
- Sep-06 ペンネ じゃが芋 ローズマリー
- Sep-07 鯛 干し野菜 にんにくクリーム
- Sep-08 熊野牛ランプ 紫人参 紫じゃが芋
- Sep-09 梨 リコッタ オリーブオイルのジェラート

Sep-10 いちじくの赤ワイン煮 胡桃 米のチュイル

Sep-11 小菓子

料理解説

秋涼

Oct-01 黒米のクッション デイル

Oct-02 猪のリエット 鹿と干し大根のスープ

Oct-03 大豆 黒枝豆 デイル

Oct-04 人参 白ビーツ さつま芋 チョコレートコスモス

Oct-05 里芋 長芋 ごま ストリドーロ

Oct-06 ビエトラ イラクサ サワラ 柿酢バター

Oct-07 フェンネル レモン

Oct-08 柿 みかん

料理解説

秋麗

Nov-01 黒枝豆 フェンネルシード 黒胡椒

Nov-02 豆 パン オリーブオイル

Nov-03 鯖 ヴィンテージポテト 蕪

Nov-04 的鯛 ラディッシュ 蕪 ゆべし

Nov-05 猪 大根 根セロリ

Nov-06 猪 小人参 シナモンリーフ

Nov-07 柿 マスカルポーネ ラム酒

Nov-08 小菓子

料理解説

向冬

Dec-01 オリーブ ドライトマト フェンネル根のピクルス

Dec-02 アオリイカ フェンネル パセリ

Dec-03 アシアカエビ リコッタ レモングラス

Dec-04 鹿 ごぼう 菊芋

Dec-05 ラディッキオと菊芋のクレープ

Dec-06 ラザニエツテ

Dec-07 ハタ 黄金蕪 キヌア

料理解説

小寒

- Jan-01 ビーツ ペPPERベリー ブルーベリー
Jan-02 アシアカエビ 蕪 オゼイユ
Jan-03 ムール 人参
Jan-04 玉ねぎ アオリイカ トマト
Jan-05 ほうれん草 牡蠣 鮑
Jan-06 ほろほろ鳥の内臓 じゃが芋
Jan-07 オレキエツテ チーマ・ディ・ラーパ
Jan-08 小鴨 ごぼう 玄米
Jan-09 キウイフルーツ レモン ジン マリーゴールド
料理解説

寒春

- Feb-01 新玉ねぎのタルト 白人参のタルト
小人参のピクルス
Feb-02 牡蠣 芽キャベツ
Feb-03 アオリイカ フェンネル
Feb-04 ひよどり 大根 はこべ
Feb-05 ほうれん草 よもぎ ノビル キヌヒカリ
Feb-06 鯛 カルドの根 セロリ 昆布バター
Feb-07 鹿 コールラビ フェンネルの根
Feb-08 八朔 抹茶
料理解説

芽吹春

- Mar-01 柚子 もち米
Mar-02 牡蠣 つくし ほうれん草
Mar-03 アオリイカ 白と黄人参
Mar-04 ほうれん草の根っこ キヌア
たんぽぽ ピーナッツバター
Mar-05 ほうれん草のステーキ つくし 砂ずり
Mar-06 サザエ プンタレッラ ふきのとう 白菜
Mar-07 鯛 フェンネル 八朔 たまご茄子
料理解説

春陽々

- Apr-01 アオリイカ レタス そら豆
 - Apr-02 大豆のムース そら豆
 - Apr-03 ポワロー ビーツ 絹さや アシアカエビ
 - Apr-04 葉玉ねぎ リコッタ さや大根
 - Apr-05 うすいえんどう キヌヒカリ
 - Apr-06 マナガツオ イタドリ フキ
 - Apr-07 猪 フムス 花ブロッコリー
 - Apr-08 黒オリーブ よもぎ 文旦 木の芽
- 料理解説

補足レシピ

農園より/Our vegetables

- ズッキーニ
- アーティチョーク
- いんげん豆
- トマト
- ひまわり
- ほおずきとトマティーヨ
- いちじく
- かぼちゃと瓜
- かんぴょう
- 黒枝豆
- 人参
- レモン
- ヴィンテージポテト
- オリーブ
- フェンネル
- ラディッキオ
- チーマ・ディ・ラーパ
- 野草と間引き菜
- ほうれん草
- さや大根
- 春の豆

コラム／Column

春の畑

岩出にお客を呼ぶために

料理人仲間

夏の畑

マダムの仕事

和歌山の生産者

冬支度

風土を知る

冬の畑

世界観を整える

地方でレストランを営みたい人へ

これからのヴィラ アイーダ