

# 炭火で焼く

## カリフォルニア発、進化系 BBQ キュイジーヌ

### Contents

#### FOREWORD

序文

#### CHARCOAL AND FIRE

テーマは、炭と火

日本語版の刊行にあたり

#### BEFOR YOU BEGIN

炭火料理をはじめる前に

安全のための鉄則

#### BASICS (SAUCES & RUBS)

##### 味の基本アイテム (ソースとラブ)

##### J1 Steak Sauce

J 1 ステーキソース

##### Smoked Paprika Chimichurri

with Pickled Mustard Seeds

スモークパプリカ風味のチミチュリ、  
マスタードシードのピクルス入り

##### Pickled Mustard Seed

マスタードシードのピクルス

##### Red Wine Chipotle Barbecue Sauce

赤ワインとチポトレのバーベキューソース

Basque Vinegar

バスクビネガー

Charcoal Ketchup

チャコールケチャップ

California Chili Sauce

カリフォルニアチリソース

Hibiscus Flower Rub

ハイビスカスフラワーのラブ

Sweet and Hot Seafood Rub with Jalapeño

スイート&ホットシーフードラブ、

ハラペーニョ入り

Lemon Pepper

レモンペッパー

Fermented Black Bean Rub

豆豉のラブ

Dried Porcini Rub

乾燥ポルチーニのラブ

Black Sage Rub

ブラックセージラブ

Coffee Rub

コーヒーのラブ

Tomatillo Sauce

トマティーヨソース

Jo-Jo' s Vinaigrette

ジョジョのビネグレット

Citrus Mango Salt

シトラスマンゴーソルト

Chopped Egg Vinaigrette

きざみゆで卵のビネグレット

Lemon Bread Crumbs

レモンパン粉

Charred Tomato Sauce

焦がしトマトソース

Lemon Vinaigrette

レモンビネグレット

Backyard Tomato Glaze

トマトのグレーズ

Burger Sauce

バーガーソース

Charred Eggplant Puree

焦がしナスのピューレ

Lemon Aioli

レモンアイオリ

Beef Fat Vinaigrette

牛脂のビネグレット

Herb Vinaigrette

ハーブビネグレット

Charred Scallion Vinaigrette

焦がしワケギのビネグレット

Buttermilk-Anchovy Dressing

バターミルクとアンチョビーのドレッシング

Raisin-Caper Vinaigrette

レーズンとケイパーのビネグレット

Roasted Pumpkin Vinaigrette

ローストパンプキンビネグレット

## OVER THE COALS

### 炭の上で焼く

Huevos Rancheros and Grilled Quesadilla

with Tomatillo Sauce

ケサディーヤのグリル、

ウエボス・ランチェロスとトマティーヨソース

Grilled Chopped Vegetable Salad with Havarti,

Bacon Kalamata Olives and Jo-Jo' s Vinaigrette

グリル野菜のチョップドサラダ :

牛乳チーズ、ベーコン、カラマタオリーブ、

ジョジョのビネグレット

Grilled Vegetable Hash with Poached Egg and Yukon Potato

グリル野菜とジャガイモのハッシュ、

ポーチドエッグのせ

Singed Shishito Peppers

with Sugar Snap Peas and Citrus Mango Salt

シシトウとスナップエンドウのグリル、

シトラスマンゴーソルト添え

Charred Brussels Sprouts

with Soft-Boiled Egg and Orange-Chili Glaze

芽キャベツの焦がし焼き、半熟卵とオレンジチリグラーズ

Grilled Asparagus with Chopped Egg Vinaigrette

アスパラガスのグリル、  
きざみゆで卵のビネグレット

Blistered Broccolini with Rosemary  
and Lemon Bread Crumbs

スティックブロッコリーの焦がし焼き、  
ローズマリーとレモンパン粉がけ

Grilled Summer Squash  
with Charred Tomato Sauce and Parmesan

サマースクワッシュのグリル、  
焦がしトマトソースとパルミジャーノ添え

Grilled Stuffed Portobello Mushrooms with Escarole

肉厚キノコのグリル、  
エンダイブとクスクス詰め

Grilled Orata with Herb Yogurt

ヘダイのグリル、ハーブヨーグルトソース

Seared Scallops with Carrot Juice,  
Tamarind, and Rosemary

あぶりホタテ、ニンジンジュースと  
タマリンドとローズマリーのソース

Oysters with Shallots and Basque Vinegar

焼き牡蠣、エシャロットと  
バスクビネガー添え

Grilled Calamari with Blue Lake Green Beans,  
Almonds, and Lemon Bread Crumbs

小イカのグリル、サヤインゲンと  
アーモンド、レモンパン粉添え

Chicken Skewers with Backyard Tomato Glaze

カリフォルニアスタイルの焼き鳥、  
トマトのグレーズで

Chicken Salsa Verde

チキン・サルサベルデ

Mom' s Honey Chicken

ママズ・ハニーチキン

Grilled Duck with Honey, Coriander, and Mint Sauce

鴨のグリル、ハチミツと  
コリアンダーとミントのソース

Chimichurri-Marinated Hanger Steak

チミチュリでマリネしたハンガーステーキ

J1-Marinated Skirt Steak

J1 ステーキソースでマリネしたスカートステーキ

Grilled Bone-In Prime Rib Eye

骨付きプライムリブアイのグリル

Porcini-Dusted New York Strip

ポルチーニ風味のニューヨークストリップ

Honey-Marinated Pork Chops with Pea Shoots

ポークチョップのハチミツマリネ、豆苗添え

The Charcoal Bison Burger

チャコール バイソンバーガー

Grilled Lamb Chops with Charred Eggplant Puree

ラムチョップのグリル、  
焦がしナスのピュレ添え

Grilled Figs with Ricotta, Pomegranate Molasses  
and Cacao Nibs

イチジクのグリル、リコッタ添え、  
ザクロエキスとカカオニブ風味

Grilled Tomato Bloody Mary  
グリルドトマトのブラッディメアリー

Charred Peach Bellini  
焦がした桃のベリーニ

## IN THE COALS 炭の中で焼く

Roasted Radishes with Butter and Sea Salt  
ラディッシュのロースト、バターと塩で

Cabbage Baked in Embers with Yogurt, Sumac,  
and Lemon Zest  
キャベツの炭埋め焼き、スマックと  
レモンゼスト風味のヨーグルトディップ

Kabocha Squash Hummus  
カボチャのフムス

Loaded Yukon Gold Potatoes with Salted Butter,  
Crème fraîche, Aged Gouda, and Chives  
ジャガイモの炭焼き、バターと  
クレームフレーシュ、  
熟成ゴーダとチャイブ詰め

Coal-Roasted Carrots with Ricotta, Herbs,  
and Black Pepper Honey  
炭火でローストしたニンジン、  
リコッタとハーブ添え、  
ブラックペッパーハニーソース

Blackened Beets with Lemon-Scented Horseradish  
and Dill

黒焦げビーツ、レモン風味の  
ホースラディッシュとディルのソース

Salt-Crusted Fennel with Olive-Tomato Vinaigrette

フェネルの塩釜焼き、  
オリーブとトマトのビネグレット

Corn Elote with Lime, Chile, Cilantro, and Cotija Cheese

メキシコ風焼きトウモロコシ：  
ライム、チリ、コリアンダー、  
コティハチーズ

Charred Artichokes with Lemon Aioli

焦がしアーティチョークと  
レモンアイオリ

Salt-Baked Whole Maine Lobster with Herbs and Lime

ロブスターの塩釜焼き、  
ハーブとライム添え

Whole Branzino Stuffed with Fennel and Lemon

スズキの姿焼き、  
フェネルとレモン詰め

Black Cod Wrapped in Banana Leaf with Honey, Dijon,  
and Miso

ギンダラのバナナリーフ包み焼き、  
ハニーマスタードと味噌風味

Eisenhower Sausage and Peppers Hero

アイゼンハワーソーセージとパプリカの  
ヒーローサンドイッチ



## WITH THE COALS

### 炭に触れて焼く

Ahi Tuna Tataki with Yuzu, Shiitake, and Radish  
キハダマグロのたたき、柚子と  
シイタケのビネグレットとラディッシュ

Shrimp Scampi with Lemon, Parsley, and Garlic  
シュリンプ・スキャンピ、  
レモンとパセリとニンニク風味

Scallop Carpaccio with Chimichurri  
and Lemon Bread Crumbs  
ホタテのカルパッチョ、  
チミチュリとレモンパン粉がけ

Eggs Black Benedict  
ブラックエッグベネディクト

Singed New York Strip with Beef Fat Vinaigrette  
ニューヨークストリップの片面焼き、  
牛脂のビネグレット

Charcoal Flatbread  
チャコールフラットブレッド

Lemon Meringue Tarts  
レモンメレンゲタルト

Midnight Margarita  
ミッドナイト・マルガリータ

## WITH THE SMOKE

### スモークする

Smoked Fingerling Potatoes with Cipollini Onions

ミニポテトとチッポリーニのスモーク

Smoked Mushroom and Beet Tartare with Currants

スモークマッシュルームとビーツのタルタル、  
カラントツ添え

Smoked Cauliflower with Curry and Dates

スモークしたカリフラワー、  
カレーとデーツ風味のディップ

Cedar Plank Salmon with Hibiscus

シダープランクサーモン、ハイビスカス風味

Herb-Brined Smoked Turkey

ハーブ香のしっとりスモークターキー

Smoky Grilled Chicken Wings

鶏手羽のスモーキーグリル

Smoked Lamb Ribs with Fermented Black Beans  
and Charred Scallion Vinaigrette

ラムスペアリブのスモーク、豆豉風味、  
焦がしワケギのピネグレット

Smoked and Grilled Bone-In Short Ribs  
with Barbecue Sauce

骨付きショートリブのスモーク&グリル、  
バーベキューソース

Smoked Strawberries with Strawberry Water and Basil

スモークしたイチゴ、  
バジル風味のイチゴスープ

Smoked Crème Brûlée

スモークドクレームブリュレ

Old-Fashioned with Smoked Ice

スモーク氷を使ったオールドファッションド

## OFF THE COALS

### 炭を使わない料理

Little Gems with Flavors of Caesar

チャコール風シーザーサラダ

Collard Greens with Yam, Shaved Onion, Aged Cheddar, and  
Raisin-Caper Vinaigrette

コラードグリーン、サツマイモ、

玉ネギ、チェダーのサラダ、

レーズンとケイパーのビネグレット

Arugula and Radicchio with Sliced Apple, Feta Cheese, and  
Roasted Pumpkin Vinaigrette

セルバチコ、トレビス、リンゴ、

フェタチーズのサラダ、

ローストパンプキン・ビネグレット

Snapper Ceviche with Citrus and Coconut

柑橘とココナッツ風味の鯛のセビーチェ

Beef Tartare with Seeds and Spices

牛肉のタルタル、シード&スパイス風味

Black Kale and White Bean Soup

ブラックケールと白インゲン豆のスープ

Linguine with Avocado Pesto and tomato

アボカドペストとトマトのリングイネ

Blueberry and Yuzu Trifle

ブルーベリーと柚子のトライフル

The Bandit  
ザ・バンディット

Les Restes  
レ・レスト

Nightcap  
ナイトキャップ