

フランス料理の新しい前菜

目次

はじめに

私の前菜論

レシピ

リオネル・ベカ

エスキス

変換 | イカとからすみ

Transformation | Calamar et pourtague

熟考 | 稚鮎とタデ

Réexion | Chiayu et tadé

叙情 | フォワグラとキノコ

Lyrisme | Foie gras et champignon

調和 | バターナッツかぼちゃとイクラ

Harmonie | Butternut et ikura

純粹 | 大豆とジロール茸

Pureté | Soja et girolles

伝統 | 羊乳とウニ

Tradition | Lait de brebis et oursin

寓話 | アンディーヴとふきのとう

Allégorie | Endive et fukinoto

活気 | ホワイトアスパラガスと鯖

Vivacité | Asperge blanche et maquereau

食感 | グリーンアスパラガスとブッラータ

Texture | Asperge vert et burrata

喜び | モリーユ茸とヴァン・ジョーヌ

Plaisir | Morille et vin jaune

韻 | 車海老とトレヴィス

Rimes | Kurama ebi et trévisé

欲求 | 豚足と貝

Envies | Pied de cochon et coquillage

直観 | ホタテとロックフォール

Intuition | Saint-Jacques et roquefort

儚さ | イカと山菜

Éphémère | Calamar et Sansaï

再生 | サヨリと菜の花

Regain | Sayori et nanohana

獣性 | フォワグラとスッポン

Animalité | Foie gras et Suppon

工藤 健

メゾン・ラフィット

パプリカのコンソメ

スナック カボチャと雲丹、地ビールと馬肉

モッツアレッタ、レモン、青大豆ソース

仔鹿と筍のリエット、ナスチウム

石鯛、青紫蘇、茄子

牡蠣、トマト、米酢

地蛸、ラルド、パプリカ

蛤、バナナ、パッションフルーツ

烏賊、ビーツ、ケール

鮑、肝のサバイヨン、ハーブオイル

蟹、米、椎茸

鮎のタリオリーニ

メヒカリのフリット、

オリーブのタルタルソース

鱒、発酵人参、金柑

石焼き芋、土筆、ヤーコン

夏鹿、ホワイトアスパラガスのフラン

川手寛康

フロリレージュ

烏賊 ヨーグルト

コリアンダー 八朔

鯖 ブルーチーズ

苺 タイム 和紅茶

牡蠣 レモンコンフィ
バジル レモンバーベナ トマト
ホワイトアスパラガス、ピクルス
金柑 ショウガ ジャスミン
牛 骨髓
台湾茶 キャラウェイ シナモン
ホタテ 筍
梨 ミョウガ 紫蘇
トレヴィス 鹿のパテ
トマトウォーター 卵白 文旦
ホロホロ鳥 ほうれん草
ザクロ ビーツ ハイビスカス
安納芋のシロップ

柴田秀之

ラ・クレリエール

牡蠣 51℃

ペコリーノ・ロマーノとそら豆
ホワイトアスパラガスの三重奏
鹿児島産竹の子とウニのリゾット
エスカルゴバターソース
七草とタラバガニのビスク
モリーユのファルシ
リ・ド・ヴォーと山うど
稚鮎のフリチュール
南高梅のエミュルシオン
鮎のバリエーション
笹茶とクレソンのクーリ
トリ貝と初夏の野菜のジュレ寄せ
黒アワビの岩塩包み焼き
タラバガニのタルト・ランベルセ
蛍烏賊のピサ・ラディエール
鱈白子のムニエル、蕪、春菊のピュレ
ふぐの白子、堀川ゴボウ、
トリュフ、鴨のコンソメ

ジロール茸のオムレツ
ピエ・ド・コシヨン
オマールブルーとリ・ド・ヴォーのファルシ
ソース・ペリゲー
フロマージュ・ド・テット・ド・マルカッサン

石井 誠
ル・ミュゼ

森／生態系 自然観
キノコラサブレ
ゆり根のモンブラン
キンキ／毛ガニ
赤パプリカ／トマト／苺
青りんごのように
カキえもん／厚岸ウイスキー
ボタンエビ／帯広山西農園産ゆり根“月光”
エストラゴン／茜色のクラリフィエ
春の訪れ
数の子／フキノトウ／ホタテ
北海道の冬景色／一面の銀世界
ミュゼのサラダ・ヴァージョン 2020
循環／森から海へ
噴火湾フグ／そのヴァリエーション
海／モノトーンを描いて
蝦夷鮑／椎茸
土のグラデーション
ゴボウ／札幌黄のラヴィオリ
蝦夷バフンウニ／生ノリ／香深昆布
エキゾチック
アンコウ／ココナッツミルク／ライム
デニム／グレーのニット／ネイビー
ニュアンスを重ねて
エゾシカ／牡蠣