

# 鉄板焼き 進化する技とテーマ

Contents

## Part 1

### 鉄板焼きを知る

鉄板という調理機器—加熱システムの基礎知識

日々のメンテナンスが美味を生む—鉄板手入れの方法とコツ

鉄板焼きの7つ道具

### 鉄板焼きの基本のテクニック

01 黒毛和牛／02 クルマエビ／03 アワビ／04 フォウグラ／05 野菜／06 ガーリックライス

技の土台はホスピタリティー—鉄板前の心づかいと所作のポイント

### 鉄板焼き技術の進化を考える

—素材の多様化に応じた新しい視点、加熱方法

01 和牛フィレ／02 和牛ランプ／03 アンガス牛サーロイン／04 しゃも／05 伊勢エビ

## Part 2

### コースで魅せる

六本木うかい亭（東京・六本木）

オートクチュールコース

ゲストの要望に合わせて提案、創作。技術、創意、ホスピタリティーの完成形

パーク ハイアット 京都「八坂」（京都・高台寺）

シェフのおまかせコース

フランス料理の技術と美食観から生み出す新しい鉄板料理

## 芦屋ベイコート倶楽部

ホテル&スパリゾート「時宜 鉄板焼」(兵庫・芦屋)

今月のラ・ターブル・ド・シェフ「フランスの郷土料理と神戸ビーフ」

月替わりで新しいストーリーを組み立て、高頻度ユーザーの期待に応える

琥 千房 虎ノ門 (東京・虎ノ門)

玻璃 for Vegetarian

食の多様性に対応、植物由来の食材で構成するコース

## Part3

### 鉄板クリエイション！

プランチャ スリオラ (東京・虎ノ門)

ウチワエビの岩塩焼き／駿河湾赤エビのプランチャ／キャビアの瞬間スモーク、エビのフランと  
／蟹のスフレ／イカのソテー、スモーク仕上げ／フォワグラのポワレ／トリハ

鉄板焼き 高見 (東京・広尾)

豚玉／アサリとキャベツのソテー／カニとしいたけのふんわりコロケ／高見焼き／豚そば／  
穴子のたれ焼き実山椒和え／3種の焼きチーズ／あんこ巻

オー・ギャマン・ド・トキオ (東京・恵比寿)

トリュフのふわふわスフレオムレツ／フォアグラバーガー／羽根付き帆立貝のチュイル焼き／  
牛Tボーンのエシャロットステーキ／生胡椒のカルボナーラピラフ／GAMIN のどら焼き

青山シャンウェイ (東京・北参道)

極豚骨ロースの鉄板焼き、BBQ ソース／有頭海老の鉄板焼き、龍井茶風味／  
まぐろの顎の鉄板焼き、山椒ソース／鉄板餃子／烏龍茶炒飯／太麺焼きそば

鉄板焼たまゆら (東京・中目黒)

鮮魚のマリニエール風／鉄板焼シーザーサラダ／鉄板ホットトマトサラダ／  
黒毛和牛入りあんかけチャーハン／黒毛和牛入り焼きおにぎり茶漬け／  
気仙沼産フカヒレの鉄板焼／クロックムッシュ

**高丸電気**（東京・渋谷）

焼麺＋豚バラ＋花ニラ／焼玉子、スパイストマトソース＋ぶっかけパルメザン／  
極上えのき酒盗バター焼き／せせりと蓮根のクミン炒め

**創作鉄板 粉者焼天**（東京・田町）

名物ふわ焼き／牡蠣のワンスプーン／社長のおやつ／超玉ねぎ／名物素敵サンド