

# 魚介ガストロノミー 日本から発信する、新感覚の魚介の皿

## PROLOGUE

魚介にフォーカスする

井上稔浩

吉武広樹

井上和洋

相原 薫

本多誠一

全レシピ集

## 第一章

### 井上稔浩

ペシコ

エタリの塩辛と薩摩芋のタルトレット

波紋のように ～オコゼと米のサラダ～

がんばの“がめ炊き”

冬の畑から ～ほうれん草と甲貝～

ガネそうめん

牡蠣とにんじん

車海老のラヴィオリ

イカと紅芯だいこん

うにと豆腐のラヴィオリ

初夏の畑から ～カワハギとズッキーニ～

タコの花束

車海老の草木蒸し

fish & ham

山と海 ～岩牡蠣～

イカそうめん

キャーメ

くつぞこと菜花

鮑

## 第二章

### 吉武広樹

#### レストラン ソラ

カブとワタリガニ

ミズイカと根セロリ

牡蠣と白菜

カナトフグとカブ

白子のリソレ

イクラスティック

鰯ハムと黄金カブ

仔牛と帆立

穴子とフォワグラ

車海老と月日貝 揚げ銀杏 バヴァロワ

ミル貝 ムール貝 アサリ

オマール海老 ラディッキオ ホワイトアスパラガス

帆立 ストラッチャテッラ 青リンゴ

サーモン 赤ピーマン 黄パプリカ

タコ トマト 生ハム チーズ

ヤリイカと黄ズッキーニ

アオナと万願寺トウガラシ

マグロと夏野菜

## 第三章

### 井上和洋

#### レストラン ウオゼン

毛蟹 バターナッツ

ヤリイカのタルタル

佐渡牡蠣のアイスクリーム

鮫鱈のフロマージュ・ド・テット

佐渡ボタンエビの石窯焼き パンクリーム

佐渡ニシバイ貝 天然ウド  
山女魚と山羊のセルヴェル・ド・カニユ  
白魚 パクチー 佐渡みかん  
岩魚と山菜のガレット  
山菜と真鯛のヴァプール  
マグロトリッパのプロシエツト  
鮎のポタージュ  
岩牡蠣 湯葉  
南蛮エビ 昆布 オキザリス コシヒカリサラダ  
赤イカの石窯焼き グリーンピースのフランセーズ  
平目の石窯焼き 発酵トマト  
蒨の臺のピクルス  
佐渡アワビのシヴェ

## 第四章

### 相原 薫

#### サンプリシテ

白子 いか墨  
いわしの燻製  
いかめし  
カレイとカレー  
蟹とアミノ酸  
鱈とキクイモ ～タルタル～  
ふぐと百合根 ～タルタル～  
小いかと独活  
牡蠣  
しらすとホワイトアスパラガス  
4年もの帆立  
車海老の塩釜  
サザエのブルギニョン  
穴きゅう  
黒あわびと黒トリュフ  
クエのアンショワイヤード  
鱈 あさり 海苔

太刀魚のムニエル

## 第五章

### 本多誠一

スリオラ

マイワシのコカ

やわらかくゆでたタコ イカ墨のチップスとピキージョピーマンのクレマ

ブランダーダのブニュエロ

アンキモのコンフィタード コブミカンのメレンゲ

チャンゲーロのスフレ

ホタルイカと焦がし玉ネギのフラン 炭焼き玉ネギのコンソメ

ブティファラ・ネグラを詰めたヤリイカ ねっとりとしたイカ墨ソース

カツオのア・ラ・ブラサ

オマールエビのクラード

アモンティヤードで蒸したボタンエビ ボタンエビとソブラサーダのエムルシオン

ラードの香りをつけたアカザエビ 温かいビナグレタ

ウナギの炭火焼きとそのアロス・ア・バンダ

イトヨリのプランチャ サフランのコンソメ パンセタと白イカを詰めた花ズッキーニ

五島列島産天然クエのアドバード

北海道産キンキのスケ

甘鯛のうろこ焼き カレー風味のバスクシードラソース