

バル・ビストロ・カジュアルレストラン

## ワンオペ店の仕込み術 冷凍保存／真空包装／メニュー構成／段取り／常備アイテム

### コントワール クアン Comptoir Coin

ビーツとグラニースミス、桃の冷製スープ

ウフマヨ

マヨネーズ／半熟卵

ゴーヤの和風マリネ

前菜の盛り合わせ

タマネギのタルト／万願寺とうがらしとナス、タマネギのオムレツ／バルサミコソース／

パイナップルのマリネ／紫キャベツのラペ／ニンジンのレムラード

チーズソースのニョッキ

チーズソース

岩海苔と玉ねぎのピザ

ピザ生地

ニョッコ・フリット

ピザ生地

ボロネーゼ

ミートソース／トマトソース

トロカジキのソテー

無敵ソース／ジェノベーゼ

Gise 謹製バンズのブルーチーズバーガー

ハンバーグのタネ／チーズソース

Goin の自家製ハンバーグ（洋風）

ハンバーグのタネ／バルサミコソース／半熟卵

### COLUMN

冷凍保存

真空包装

メニュー構成

段取り

常備アイテム

## ビストロ ラ コケット Bistro La Coquette

アボカドと自家製ツナマヨ

自家製ツナ／タマネギの酢漬け／マヨネーズ

馬肉のタルタル 温泉卵のソース

馬肉／タマネギの酢漬け／温泉卵

前菜の盛り合わせ

人参とラペ／紫キャベツのラペ／根セロリのマヨネーズサラダ／ラタトゥイユ／

タコと夏野菜 クスクスのサラダ／イワシのマリネ／パテ ド カンパーニュ／自家製ロースハム

とうもろこしとじゃが芋ピューレのブリック焼き

じゃが芋ピューレ／とうもろこし

桃とブルーチーズのオープン焼

桃のコンポート

とんとろとベーコン、じゃが芋のテリーヌ

アジフライとナスのピューレソース

ナスのピューレソース／アジ

スフレ風オムレツとトリュフ

オマールエビのカダイフ揚げ タルタルソース

タルタルソース

プリン

豚足と牛ミンチのコロッケ

豚足と牛ミンチのコロッケのタネ

ラム肉のハンバーグ ブルーチーズソース

ラム肉のハンバーグのタネ

## 中華 汀

自家製発酵漬物

押し豆腐 和え物

押し豆腐

冷やし冬瓜 干しエビの香り煮びたし

冷やし冬瓜／冬瓜のすり流し

ムキエビ 南蛮漬け

挽肉と青唐辛子入り発酵トウモロコシの卵炒め

味つけ挽き肉／発酵トウモロコシ

ムキ大海老 塩スダチの塩炒め

塩スダチ

エビとアスパラガスの湯葉巻き揚げ

牛スネ、ハチノス 山椒オイル和え

牛スネ／ハチノス

茹で豚、ニンニク辛しソース

茹で豚

豚団子のスプタ

豚団子

蒸し鶏、胡瓜、冷製麻辣和えそば

蒸し鶏

## ボート boat

パテカン／岩中豚のリエット／鴨の生ハム 3点盛り合わせ

パテカン／鴨の生ハム／岩中豚のリエット

短角牛のボロネーゼと芋ピューレのグラタン デュクセル

短角牛のボロネーゼ／デュクセル／ジャガイモのピューレ

ラムのアダナケバブとクスクス

ラムのアダナケバブのタネ

鴨のコンフィ マッシュポテト

鴨のコンフィ／ジャガイモのピューレ

穴子の白焼き 焼きなす

穴子／焼きなす

豚足とサルサヴェルデ

豚足／豚足のだしソース／サルサヴェルデ

マグロ頬肉とカポナータ バルサミコソース

マグロ頬肉／カポナータ／バルサミコソース

オクラとモロヘイヤの胡麻和え

オクラの地浸け／モロヘイヤの地浸け

太刀魚のフリットと万願寺とうがらしの炭火焼き

太刀魚

トリッパと白インゲン豆

トリッパの煮込み／白インゲン豆

イカスミのパスタ

イカスミソース

プリン

イチジクとクランベリーのスガーグラッセ

スガーグラッセ／ブルーベリーソース

## Craft Beer Kitchen 心の月

葱と叉焼の辛み和え

叉焼

ナッツの飴だき

中華風ピクルス

蒸し鶏とパクチーのサラダ

蒸し鶏

ジンジャーチキン

蒸し鶏／ジンジャーチキンのタレ

蒸し鶏の青山椒と青ネギソース

蒸し鶏／青山椒と青ネギソース

よだれ鶏

蒸し鶏／よだれ鶏のタレ

バンバンジー

蒸し鶏／バンバンジーのタレのベース

エビマヨ

エビ／エビマヨダレ

旨辛麻婆豆腐

肉味噌

豚角煮丼

豚の角煮

ワンタンスープ

ワンタン

四角い黒酢豚

豚の角煮

チキンと茄子のココナッツカレー

ココナッツカレーのベース

特製シュウマイ パクチー添え

シュウマイ

## ニューデュー gnudi

おまかせ前菜盛り合わせ

ゼッポリーニの生地／パネッレの生地／ローストビーフ／カポナータ／キャロットラペ／紫キャベツのマリネ

フルーツトマトのカプレーゼ

ソース・ピストゥ

イタリアンチャーシュー ポルケッタとくるくる九条ねぎ

ポルケッタ

アンチョビバターの揚げニョッキ

ニョッキ

gnudi の唐揚げ

下味をつけた鶏腿肉／唐揚げの衣

スモークサーモンととろとろチーズのブルスケッタ

スモークサーモン／ソース・ピストゥー

ブロッコリーのバーニャカウダと目玉焼き

バーニャカウダのベース

いわしのマリネとういきょうのサラダ

いわしのマリネ

トウモロコシクリーム of 自家製タリアテッレ

タリアテッレ／トウモロコシクリーム

ボロネーゼのキタッラ

ボロネーゼのベース／トマトソース

和牛イチボのロースト

タマネギのロースト／牛のイチボ

茄子とズッキーニのミートラザーニャ

ラザーニャ

レバームースのカンノーロ

レバームース

濃厚ガトーショコラ

ガトーショコラ

クラシック ティラミス

ティラミス