

色から選ぶ、ソースの図鑑

Chapter1 | 白いソース

—

稲藁ソース

ウイキョウのソース

枝豆の泡

牡蠣のエキスのエスプーマ

カブのソース

クレーム・ド・トリュフ

燻製豆腐の白和え

ジャスミンライスのソース

シャルカム

チーズのソース

トマトの白いソース

鶏節と魚のフュメの旨味 ココナッツミルク バイマックル

ホエーのソースブラン

ムールのソース

ヨーグルトのアイスパウダー

緑竹のピューレ

—

料理への応用>>>

—

島田産玉ネギ 稲藁

ウイキョウ・ヒラメ・カラスミ

～夏の香り～ エコファーム・アサノと高農園の野菜

牡蠣のポシェ そのエキスのエスプーマ ライムのメレンゲとミントのオイル

ホロホロ鳥の炭火焼き ジャスミンライスのソースと泡辣椒

シャバレ

ムール、パセリ

Chapte2 | 緑色のソース

—

オコパソース

カブのソース・ヴァン・ブラン

キュウリとライムのソース
グリーンチリのアチャール
香草のクーリ
サラダ菜と蓼のピューレ
シソのソース
蓼ソース
冬瓜のクーリーソース
バジルオイル
発酵トマトとレモンタイムのソース
ポワローのソース
万願寺甘唐辛子のガスパチョソース
ミントオイル
ルッコラのアチャール

—

料理への応用>>>

—

オコパ
秋風に誘われて
今治産マナガツオ 薫の香り 夏野菜
雲丹のフォンダン 酢橘の香る冬瓜のクーリーソースを注いで
和歌山県産トビハタ 発酵トマト レモンタイム
万願寺甘唐辛子のガスパチョソース 赤イカ・ウニ

Chapter3 | 黄色のソース

—

青みかんのジュ
「アヒ・アマリージョ」唐辛子ソース
牛のコンソメ
柿のピコ・デ・ガヨ
スイートスプリングのソース
スイートチリ
セビチェのソース
ソース・ルイユ
トマトのゼリー
トマトの涙とユズのソース
発酵野菜のコンディマン

春キャベツのソース

フルーツほおずきのペースト

ベアルネーズソース

焼きとうもろこしのソース

—

料理への応用>>>

—

ジュカ・フリタ

赤貝とホタテのセビチェ

カサゴのプロヴァンス風

厚切りトラフグ トマトの涙 唐墨

名古屋コーチンのつくねのタコス フルーツほおずきのペーストとコンフィチュール

ウチワエビのソテー、燻した赤パプリカのソース、焼きとうもろこし、青みかん

Chapter4 | 赤いソース

—

アップルヴィネガーのジュレ

アンティークーチョのソース

イチゴのソース・ヴィネグレット

燻した赤パプリカのソース

エスニック風味のソース

オハサンタ 発酵トマトのソース

オマールのエマルジョンソース

カルニータス 味噌のソース

乾燥甘海老のコンディメント

燻製パプリカのソース

紅芯大根とサボテンのピコ・デ・ガヨ

シルティムルとトマトのアチャール

スモーク骨髄ソース

ソース・シヨロン

ソース・マルシャン・ド・ヴァン

トリュフとトマトのヴィネグレット

トレヴィスのキムチとノワゼットのソース

ハイビスカスの泡

フルーツほおずきのコンフィチュール

ベトナミーズケチャップ

紅くるり大根のソース

味噌ビスクソース

ラタトゥイユのグラス

ラヴィゴットソース

藁で燻しドライにしたトマトとカシミリチリのアチャール

—

料理への応用>>>

—

車エビのミ・キュイ ミルフィーユ仕立て キャロットラペ トマトのジュレ 青りんご

ヒラメとオハサンタ 発酵トマトのアグアチレ

ブルーオマールのロティ エマルジョンソース キノコのフリカッセ

スズキのパイ包み焼き ソース・ショロン

甘鯛のホタテ貝とズワイガニのムース添え

オマール海老、プラム、和牛生ハム、キャビアと雲丹のコンポジション ルバーブとトマトのムース、ハイビスカスのアクセント

仔羊のスペアリブ ベトナムミーズケチャップ

マグロ×オレンジ×ラタトゥイユ

chapter5 | 淡い茶色のソース

—

アーティチョークのソース

アサリのフォンのソース

アマダイのだしのソース

鮎のソース

ヴィネグレットソース

牛のコンソメとローファットバターミルクの泡のソース

牡蠣の旨味を凝縮させたコンディメント

カサゴのソース

ギウとチリオイルのソース

キノコの煮汁

魚卵入りブール・ブランソース

焦がしバターソース

コブミカン風味のジュ・ダニョー

セージのマデラソース

ソース・アルビュフェラ

ソース・ヴェルモット パスティスの香り

ソース・オ・サン
ソース・ソーテルヌ
ソース・ビスク
ソース・マヨネーズ
ブイヤベースソース
ブール・ノワゼットのソース
ブレス鶏とエクルヴィスのソース
マンサニージャシェリーのブールブランソース
ミョウガとオレガノのソース
モルディブフィッシュとジャスミンライスのブイヨン
ラパンのソース
ワサビの葉のブールブランソース

—
料理への応用>>>

—
藤本さんのキジハタ アーティチョークと夏のキノコのプレゼ
鎌倉野菜のサラダ仕立て
里山からの贈り物
ピジョン・ロティ・オ・サン・レジェ
オマールのフリカッセ ホウレン草のソテー
オマール海老のパイ包み焼き ソース・ビスク
牡蠣のリュテ
キスとライスフレークのエカイユ仕立て モルディブフィッシュとジャスミンライスのブイヨン
寒鱈・西京味噌・葉わさび

Chapter6 | 濃い茶色のソース

—
赤味噌を加えた椎茸のデュクセル
赤ワインソース
赤ワインとリンゴのソース
穴子のエッセンスソース
ウズラのソース
柿のジュ ラム酒とキャロブ風味
乾燥野菜とマグロ節のソース
季節野菜のモーレ
キノコとナッツシェリーヴィネガーソース

肝バターを加えた鴨のジュ
コーヒーコンブチャのソース
焦がし玉ねぎのジュ、ブルノワゼット
焦がしパイナップルとピパーチのソース
焦がしバターのソース
牛蒡の香りのホロホロ鳥のジュ
牛蒡のソース
シェリーヴィネガーと干しブドウのチャツネ
シェリーヴィネガーのソース
自家製肉醬と黒にんにく、鶏のスープのソース
ジュ・ド・ヴォライユ
ジュ・ド・レギューム・ブリュレ
しょつつると柚子胡椒のソース
ソース・ヴァン・ルージュ
ソースサルミ
ソース・サルミ
ソース・ポルト
ソース・ボルドレーズ
豆豉とへしこのソース
鳩の内臓のソース
ブルノワゼットセップソース
豚頭のフォンダン
豚のソース
フルーツのアチャール
ポルチーニのソース
焼きなすのピュレ
ワタリガニのアメリケーヌソース
藁風味のソース
—
料理への応用>>>
—
赤味噌を加えた椎茸のデュクセルをのせ、朴葉の香りを付けた尾長鴨のロースト その腿肉と椎茸
のパテ 肝バターを加えた鴨のジュ
ウズラ
銀の鴨 鮪
季節野菜のモーレと黒米チップス

蝦夷鹿・下仁田葱・山椒こしょう

米麴の発酵白カビライストルティーヤ キャヴィアとコーヒーの Kombucha

ホロホロ鳥・牛蒡

鴨の稲藁焼き、牛蒡のソース、舞茸、葱、青ゆず

金目鯛×スイカ×ジュ・ド・レギューム・ブリュレ

網捕り真鴨 ロティ ソースサルミ

鹿のセクワ

毛蟹と渡り蟹

Chapter7 | 灰色と黒のソース

—

鮎の肝のソース

鮎のペースト

鮑の肝ソース

アンチョビーのソース

ヴィネグレット・トリュフ

黒ゴマ、亜麻仁、アーモンドのアチャール

黒トリュフソース

仔鳩のロワイヤル風ソース

サザエの肝のソース

サザエのソース

すっぽんのラグー

チリのアチャール

ハトとイカスミのソース

ブイヤベースのソース

—

料理への応用>>>

—

鮎 黒トリュフ

仔鳩のロワイヤル風

鰻 燻製豆腐

カツオの稲藁焼き、サザエのソース、焼きなす、おかひじき

ヴァンデ産ピジョン

ソースタイプ別索引

調理担当別索引

—
シェフ 25 人のプロフィール