

期待を高めるアミューズとパーティーオードブル

はじめに

アミューズ AMUSE

アミューズについて

Otowa restaurant オトワレストラン 音羽 元

ホタルイカ ココアのチュイル

サバのリエット

フキノトウのフォワグラショコラ

シラスと新茶のタルト

ヤシオマスのムース

そら豆と那須のシェーヴルチーズ

白レバームースと摘果マンゴー

ユウガオとヤマメの卵

ヤングコーンの炭火焼き

伊達鶏とお米のタルト

うどの葉とヤマメのロール

トウモロコシのスープ

ホヤ、葉ワサビのピクルス、発酵プラム、大葉オイル

ウニのファーブルトン

鮎のテリーヌ

ウナギのタルト

ピーナッツのタルト

ズワイガニとにら

いちご素麺

MANSALVA マンサルヴァ 高橋恭平

そら豆のタルト

グリーンピースと黒胡麻のサブレ

桜エビとスナップエンドウのパニプリ

枝豆のファラフェル

インゲンのパイ焼き

青トマト、ツナ、ギンディージャ

夏鱈のブニュエロ

トウモロコシとフォワグラのタルト

マリトツティーノ

モルタデッラのクリームとピスタチオ

クレーマフリッタ 生ハムと実山椒

ネッチ

金柑とフォワグラとアマゾンカカオ

百合根とカラスミのタルト

カボチャのサブレ

シャットウ

Sincère シンシア 石井真介

未利用魚のタルタル ブイヤベース

枝豆のスナック

カレー風味のマグロのタルタル

フェンネルと太刀魚のチュイル

玉ねぎのコンポート バターミルクエスプーマ

とうもろこしのデクリネゾン

サザエのクロケット

パプリカのタルト

鹿のパテ・アンクルート仕立て

フォワグラのマスカット

フォワグラブリュレ パンデピス

桜海老サブレ

豚のリエット

フォワグラ ポテト

栗のチュイル

モンドール

マグロとビーツ

5つの味のトマト

ニシンのオリーブトースト

シャンピニオン 生ハム

ブルーチーズとリンゴ

パースニップとホタテのタルタル

紅はるかのチュイル

柚子フォワグラ

金子さんの菊芋のチュイル

[クリスマスのアミューズ]

マスカルポーネムースとヨーグルトパン

バラとライチとフォワグラ

カニとバジル

LACERBA ラチェルバ 藤田政昭

鶏のリエット 葉っぱのチュイル

フォワグラ ピスタチオ

秋刀魚

ポルチーニドーナツ 栗のクリーム／ポルチーニのパン ハチミツバター

玉ねぎのチュイル

鶏節とアカモク

スペアリブ 発酵カボチャ

鰻 薩摩芋

カメノテのコンソメ

もち米のゼッポリーニ

鶏のリエット、ティラミス仕立て

本まぐろともろみのタルタル

“牛” 莠

タルタル 蕪 カリフラワー

KOKE コケ 中村有作

アセロラ／発酵パイナップル／／KOKE 豆腐餛飩のタルト

ルートビアボール／／ちんすこう

岩茸

ラフテーまんじゅう／／生ハツ橋

青パパイヤのピクルス

ぬちぐすい

島らっきょうのベニエ

TexturA テクストウーラ 新崎鉄城

桜海老のチュロス

パン・コン・トマテ

サルモレホ

トレスノ

マスカットタルト
カピポタのクロケッタ
チャイナブルーのポニョ
ワタリガニのタルタルとタピオカチュイル
かに玉
干し貝柱と金華ハムスープ
甘海老の春巻き
アサリのスープ
アワビの冷製
ホタテのネギ和え
牡蠣の冷製
エスプーマ・デ・ケソ
セシーナ

パーティーオードヴル PARTY HORS D' OEUVRE

音羽 元 Otowa restaurant
高橋恭平 MANSALVA
石井真介 Sincère
中村有作 KOKE
新崎鉄城 TexturA
内藤千博 Ān ði
山本征治 龍吟

パーティーオードヴルについて

つまめる料理・ひとロサイズの料理

白レバームース最中 [石井真介]
ココアのブリオッシュ [新崎鉄城]
パタタス・ブラバス [新崎鉄城]
タコのラーズー [新崎鉄城]
湯葉巻き [新崎鉄城]
鴨のクレープ [新崎鉄城]
ロザマリーナ／ちいたけ [中村有作]
トマトピンチョス [中村有作]
ミスダル [中村有作]

スクガラスサンド [中村有作]
なんとろ／アンダンスー [中村有作]
ビーツのタルト [中村有作]
ゴーヤのタルト [中村有作]
セロリラブ マグロ マドラス [石井真介]
サザエのクロケッタ [新崎鉄城]

手づかみでどうぞ

牡蠣の揚げ春巻き [内藤千博]
トリュフの生春巻き [内藤千博]
海老の生春巻き [内藤千博]
初鯉のピアディーナ [高橋恭平]
稚鮎のクレープ [石井真介]
抹茶バインセオ [内藤千博]
プチバインミー [内藤千博]
地鶏手羽の唐揚げ [高橋恭平]

殻を使って

北海道牡蠣のポシェとトマトのムース [石井真介]
夏牡蠣と枝豆エスプーマ [音羽 元]
帆立の鉄板焼き バーニャカウダソース [高橋恭平]
バニラ風味のニンジンとウニ [石井真介]
タラバガニとカリフラワーのサラスパ [高橋恭平]
アワビとその肝のフラン 昆布のジュレをまとわせて [石井真介]

グラスやカップ、小皿に盛って

グリーンピース、豆乳のブランマンジェ [音羽 元]
パンツァネッラのラヴィオリ [高橋恭平]
ナスのカクテルグラス [高橋恭平]
いなむどうち／ウニ [中村有作]
ジーマミームース [中村有作]
ビシソワーズで和えた冷製タリオリーニと鮎 [高橋恭平]
金子さんの蕪とブリのカクテル [石井真介]
ドラゴンフルーツのガスパチョ [中村有作]
木枯れ節と海老の香る、落花生スープ [内藤千博]
バインベオ [内藤千博]

ビーツといちごのサラダ、ひのきのクリーム [音羽 元]

牛 牡蠣 山菜 [音羽 元]

青魚のマリネ [中村有作]

生ハム／クブシミ [中村有作]

インパクトのある仕立て

塩鱈を詰めたピキージョ、イカ墨ソース [高橋恭平]

秋刀魚とイカ墨パスタのミルフィーユ仕立て [高橋恭平]

烏賊サルシッチャ×生カボチャ [高橋恭平]

サングイナッチョを詰めた大学芋ニョッキ [高橋恭平]

ヤシオマスのクリピヤック [音羽 元]

スペイン風ホットレタスサラダ [高橋恭平]

鯛ジェノベーゼ [高橋恭平]

モリーユ茸とホワイトアスパラガスのスピエディーノ [高橋恭平]

ピンチョモルノ [新崎鉄城]

手羽先餃子 [新崎鉄城]

牛頬肉を包んだ焼きトレビス [高橋恭平]

日本料理 [山本征治]

マグロ 胡麻昆布

松葉ガニのコルネ

ふたつの竹の子の山椒焼き

鰻の炭火焼きとテリーヌフォワグラ

小鳩と小蕪のたたき 醤油のフレーク添え

桜マスのスモーク、山椒クリーム添え

オムライスのお焼き

おでんピンチョス

白アスパラのとうもろこし風味

あおり烏賊と竹の子の木の芽和え

フォワグラとアヴォカドとフランボワーズの白和え

あん肝のぬた -196℃の芥子酢味噌のパウダー添え

すっぽん首小肉の串焼き

甘鯛のうろこ焼きとカラスミ

マグロと三つ葉のすし

鯛かぶら

粉カツオに埋もれたおからのひと口コロッケ

シマエビのサンド

アヴォカドの西京漬け

柚子そば

のれそれ

サーロインの冷しゃぶ

花山椒のすり流し

白野菜のすり流し、海胆とともに

煮穴子の花びらご飯

桜エビの焼きおにぎり

蛸烏賊ご飯

いなりずしのからめ焼き

料理人と店紹介

主素材別索引