

自然への想いを繋ぐ皿

「海の幸フランス料理」と「伊勢志摩ガストロノミー」

Chapter I 海のリズムにゆだねる

- I-01 春ぶりと春きゃべつ、ヴァンブランソース
- I-02 春ぶりのロースト、いちごのリゾット添え
- I-03 鮎のブリック包み揚げ
- I-04 伊勢まだいのマリネ、いちごのドレッシング
- I-05 英虞湾わたりがにのサラダ
- I-06 伊勢まぐろ、柿のフムス和え
- I-07 真だこの低温調理、クスクスのサラダを添えて
- I-08 いさきのポワレ、夏野菜のアロマート
- I-09 伊勢まぐろ ふたつの調理法で
- I-10 かにのガトー仕立て
- I-11 あおりいかのうに和え、海藻風味
- I-12 うにのスープ カリフラワーのムース
- I-13 ガス海老のカクテル
- 答志島のさわら
- I-14 答志島トロさわらのヴァプールと炙り 柑橘のソース
- I-15 答志島トロさわらの炭火焼き
- I-16 答志島トロさわらのとろろ蒸し、ブルブランソースで
- I-17 かますのルーレ
- I-18 真珠貝柱のパネグリエ
- I-19 真珠貝柱のカクテル、2 種のソースで
- I-20 ひおうぎ貝のスモーク
- I-21 あおりふぐのロワイヤル、フリットと白子を添えて
- I-22 あおりふぐ、柑橘釜仕立て
- I-23 あおりふぐのア・ラ・ミニッツ
- I-24 あおりふぐのポワレ、ブルブランと白菜
- I-25 海の幸 トマトの魅力をさまざまな形で

尾鷲漁港

料理解説

CHEF's NOTE 和の食材

Chapter II 伊勢海老

伊勢海老漁の網さばき—志摩の和具漁港

II-01 伊勢海老アメリカンソース

TECHNICAL NOTE アメリカンソース

II-02 伊勢海老テールシェフ

II-03 伊勢海老ソテー、にんじんと柑橘のソース

II-04 伊勢海老ときのこのフリカッセ

TECHNICAL NOTE 伊勢海老の火入れの基本パターン

II-05 伊勢海老ソテー、キウイ添え

II-06 伊勢海老のヴィルロワ

II-07 伊勢海老のブイヤベース

II-08 伊勢海老ソテー、サフラン風味

II-09 海の幸と野菜のカクテル仕立て、伊勢海老のコンソメジュレ

II-10 伊勢海老のレモン蒸し

II-11 伊勢海老クリームスープ—アンシェンヌ

II-12 伊勢海老クリームスープ—ベイスイートスタイル

II-13 伊勢海老クリームスープ—サミットスタイル

TECHNICAL NOTE 伊勢海老のビスク（伊勢海老クリームスープ）

ハーブガーデンとレモンの木

料理解説

CHEF's NOTE シトラスマニア

Chapter III 鮑

海女文化と鮑漁

III-01 鮑ステーキ、ブルノワゼット

TECHNICAL NOTE 「ボイル鮑」—鮑を炊く／鮑のブイヨンをとる

III-02 鮑の塩釜、海藻風味のブルブランソース

III-03 鮑のクリームスープ

III-04 鮑の海藻蒸し、海の七草ソース

III-05 鮑ときのこのソテー

III-06 低温調理の鮑とラタトゥイユ、伝統の鮑ステーキとともに

III-07 揚げ鮑と低温調理の鮑

III-08 鮑のテリーヌ

III-09 伊勢いもと鮑のパスタ

III-10 鮑のソシソン

III-11 鮑のスモーク

Ⅲ-12 鮑のシュークルート風

料理解説

CHEF's NOTE ディストピア—鮑がいなくなる日

Chapter IV 大地の声を聴く

IV-01 鹿ロース肉のマリネ

IV-02 鹿肉のロースト、せとかのコンフィチュール添え

IV-03 鹿肉のルーレ、ローズマリーの香り

IV-04 鹿肉とかぶのリゾット

IV-05 鹿肉のサラダ仕立て

IV-06 エスカルゴ、三つの味で

IV-07 スタージョンの前菜

IV-08 スタージョンのジュレ仕立て

IV-09 季節野菜のアミューズ2品—とうもろこしとわたりがに、アスパラガスとうに

IV-10 蓮台寺柿のカルチェとかじきのスモーク

IV-11 蓮台寺柿の冷たいスープ

IV-12 伊勢いもの冷たいスープ

IV-13 熊野地鶏のコンフィ、ペリゲーソース

IV-14 地鶏と鮑ときのこのフリカッセ風

森の農業、原木椎茸

IV-15 原木きのこの土鍋、レモン風味

IV-16 きのこのフラン

IV-17 ジビエのコンソメ

IV-18 猪背肉のロースト、ジュのソース

IV-19 大地の恵み

マイスイーツコレクション

IV-20 かつお香るコンソメと、松阪牛の伊勢志摩備長炭焼き

IV-21 ビーフシチュー

IV-22 ジビエのパテ・アンクルート

IV-23 ぬちぐすい

賞味会という挑戦

料理解説

CHEF's NOTE レシピというもの

Chapter V 伝統を未来に

V-01 舌びらめのボンファム

V-02 ビーフコンソメ

V-03 海の幸のテリーヌ、サフラン風味

V-04 松阪牛のステーキ、ペリゲーソース

V-05 海の幸カレー

V-06 ブレックファーストの卵料理

料理解説

基本のブイヨン、ソース類

志摩観光ホテルの厨房