

DEAN&DELUCA プリペアードフードクックブック

はじめに

About DEAN&DELUCA

About PREPARED FOOD

私たちの哲学 食の美しさとは

産地を訪ねる、つくり手に会おう Artisan Story No.1「ブラッドオレンジ」 愛媛・宇和島

第1章 chapter:1

春の料理

3種の豆の煮込み

Three-Bean Ragout

菜の花のフェンネル・アチャール

Pickled Rape Blossom (Achar) with Fennel Seed

新ゴボウと桜海老のアジアンサラダ

Sakura Shrimp Asian Salad with Burdock Root

ケールとキヌアのサラダ レモンドレッシング

Kale and Quinoa Salad with Lemon Dressing

雑穀とフルーツのサラダ ホワイトバルサミコドレッシング

Grain and Fruit Salad with White Balsamic Dressing

春キャベツと葉玉葱のグリルサラダ アンチョビドレッシング

Grilled Spring Cabbage and Green Onion Salad with Anchovy Dressing

ホワイトアスパラガスと生ハムのサラダ レモンクリームソース

White Asparagus and Prosciutto Salad with Lemon Cream Sauce

ローストビーフと春野菜のサラダ ふきのとうバーニャカウダソース

Roast Beef and Spring Vegetable Salad with Fuki Butterbur Bagna Cauda

湯引き真鯛のカルパッチョ 菜の花の辛子味噌和え

Sea Bream Carpaccio with Rape Blossom Mustard Miso

ホタルイカと筍のアヒージョ

Squid and Bamboo Shoots Ajillo

よだれ鶏 春香味ソース

Sichuan Style Mouthwatering Chicken with Spring Vegetables

鶏ムネ肉のグラチネ 空豆&リコッタファルシ

Stuffed Chicken with Broad Bean and Ricotta

合鴨のロースト ブラッドオレンジガストリック

Duck Breast Roast with Blood Orange Sauce

豚肩ロースのグリル 塩レモンソース

Grilled Pork Shoulder with Salt Lemon Sauce

産地を訪ねる、つくり手に出会う Artisan Story No.2「ケール」 長野・飯山

第2章 chapter:2

夏の料理

パプリカとマンゴーのホワイトバルサミコマリネ

Marinated Bell Peppers and Mango with White Balsamic Vinegar

グリルズッキーニ タプナード

Grilled Zucchini with Tapenade Sauce

とうもろこしとパクチーのアジアンサラダ

Cilantro Corn Salad with Asian Dressing

豆腐乾絲とアスパラガスのサラダ ピスタチオジェノベーゼ

Tofu Noodles and Asparagus Salad with Pistachio Genovese

冷やし煎酒トマト

Tomato Salad in a Japanese Irizake Broth

なすとイチジクのホワイトバルサミコマリネ

Marinated Eggplant and Fig with White Balsamic Vinegar

ラタトゥイユ

Ratatouille

ひよこ豆のフムス

Chick Pea Hummus

枝豆のフムス

Green Soy Bean Hummus

空豆のエジプト風ファラフェル

Broad Bean Falafel

グリルベビーロメインレタスサラダ

Grilled Romaine Heart Caesar Salad

メキシカンシュリンプセビーチェ

Mexican Shrimp Ceviche

タイ風グリルチキン

Grilled Marinated Chicken Leg in a Thai Style

ケイジャングリルチキン レモンクリームソース

Grilled Cajun Chicken Breast with Lemon Cream Sauce

豚肩ロースのコンフィ チミチュリソース

Pork Confit with Chimichurri Sauce

ラム肉のキョフテ ヨーグルトときゅうりのソース添え

Lamb Kofta with Cucumber Yoghurt Sauce

国産牛のスペアリブ BBQ ソース

Beef Spare Ribs in a BBQ Sauce

産地を訪ねる、つくり手に出会う Artisan Story No.3「チーズ」 東京・清瀬、東京・碑文谷

第3章 chapter: 3

秋の料理

バターナッツかぼちゃ ハニーロースト&ストラッチャテッラ

Honey Roasted Butternut Squash in a Stracciatella Cheese

トレビス&ペコリーノサラダ

Treviso and Pecorino Cheese Salad

生アスパラガスとグラナパダーノのサラダ

Raw Asparagus and Grana Padano Salad

アーティチョークとキノコのマリネ

Marinated Artichoke and Mushroom

椎茸とローストアーモンドのバルサミコキャラメリゼ

Shiitake Mushrooms and Roast Almond with Balsamic Vinegar Sauce

ローステッドパンプキンサラダ

Roasted Pumpkin Salad

丸ごと玉葱煮&玉葱と豆乳のすり流し

Steamed Whole Onion in an Onion and Soy Milk Soup

いちじくの白和えソース

Fig with Tofu-Sesame Hummus

紫カリフラワーロースト

Roasted Violet Cauliflower with Cheese Crust

洋梨とブルーチーズのハニーロースト

Honey Roasted Pear Filled with Blue Cheese

栗とゴルゴンゾーラのテリーヌ

Chestnut and Gorgonzola Terrine

アオリイカのカルパッチョと柿のピクルス バジルソース

Squid Carpaccio with Persimmon Pickles

サーモンとアワビ茸のエスカベッシュ

Salmon and Mushroom Escabeche

牛肉のタリアータ マッシュルームとバルサミコのソース

Beef Tagliata with Balsamic Mushroom Sauce

チキンブルギニオン

Breaded Chicken Cutlet, Stuffed with Parsley Garlic Butter

栗とキャラメルオニオンのローストポーク

Chestnut and Caramelized Onion Roast Pork

エゾ鹿のほうれん草巻ステーキ ワイルドペッパーソース

Venison Rolled Steak with Wild Pepper Sauce

産地を訪ねる、つくり手に出会う Artisan Story No.4「ぎたろう軍鶏」 長野・上伊那

第4章 chapter:4

冬の料理

根セロリとりんごのレムラード

Celeriac and Apple Remoulade

オレンジ風味の人参エスカベッシュ

Carrot Escabeche in an Orange Sauce

芽キャベツとマッシュルームのロースト

Roasted Brussel Sprouts and Mushrooms

ローステッドカリフラワー セサミヨーグルトソース

Roasted Cauliflower with Sesame Yogurt Sauce

牡蠣のスモークと芽キャベツのサラダ

Smoked Oyster and Brussel Sprout Salad

ブリと青大根の柚子味噌カルパッチョ

Yellowtail and Radish Carpaccio with Yuzu Miso Sauce

甘海老とズワイ蟹のタルタル

Sweet Shrimp and Snow Crab Tartare

ちりめんキャベツのシューファルシ

Roasted Stuffed Savoy Cabbage

バターミルクフライドチキン

Buttermilk Fried Chicken

クラシックローストチキン

Classic Roast Chicken

豚肉と柚子のポルケッタ ブロッコリーサルサ

Yuzu Porchetta with Broccoli Salsa

仔羊のピスタチオハーブロースト

Pistachio-Herb Rack of Lamb Roast

ホリデーペッパーステーキ

Holiday Pepper Steak

黒毛和牛のパイ包み焼き 黒トリュフソース

Beef Wellington with Truffle Sauce

DEAN&DELUCA を象徴する定番プリペアードフード

キッシュロレーヌ

Quiche Lorraine

ラザニア

Lasagna

ジャンバラヤ

Jambalaya

ブラッドオレンジとミディトマトのモッツァレラサラダ

Blood Orange, Tomato and Mozzarella Salad

マンゴーのモッツァレラサラダ

Mango and Mozzarella Salad

シャインマスカットのモッツァレラサラダ

Muscat Grape and Mozzarella Salad

ミディトマトと苺のモッツァレラサラダ

Tomato, Strawberry and Mozzarella Salad

Harmony of Taste 美と味わいが意味するもの

Special Thanks & Staff Credit