

## 【ビストロ・バルの肉料理レシピ 154】 目次

### 【牛】

- 北海道産仔牛ランプとリードヴォー、キノコのテリーヌ (Salon de eqices)  
和牛の炙りパクチーサラダ (ASADOR EL BUEY)  
牛スジ赤ワイン煮の OPTA 仕立て (ASADOR EL BUEY)  
牛ホホ肉のハチミツ煮込み (BANDA)  
ウフムーレット (Salon de eqices)  
牛すじ肉のトマトソース煮込み マッシュポテト添え (エキゾチカ)  
牛ホホ肉の赤ワイン煮 (pas-a-pas)  
牛ハラミのコンフィ ポルト酒のソース (大衆ビストロ 煮ジル 五反田)  
牛スジのコロッケ (ASADOR EL BUEY)  
牛ヘレ肉とタレツジョチーズのタリアータ  
    ロマーニャ州ピアディーナのオープンサンド (旨しや くまり)  
こだわりのトリッパのトマト煮 (Panoramakitchen)  
自家製コンビーフとたっぷりキャベツのコールスロー (大衆ビストロ 煮ジル 五反田)  
牛モツのマドリード風煮込み (BANDA)  
“カキノミ” のタタキ エシャロットとバルサミコのソース  
    (大衆ビストロ 煮ジル 五反田)  
上ミノとエリンギのアヒージョ (ASADOR EL BUEY)  
牛胃袋・トリップのトマト煮 (pas-a-pas)  
国産牛トリッパのカリカリ焼き 淡路産玉ねぎのロースト添え (旨しや くまり)  
和牛ハンバーグのスライダー (ASADOR EL BUE)

### 【豚】

- 黒豚とリンゴの“クケーラ” (KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA)  
イベリコ豚のピンチョモルーノ (BANDA)  
豚タンと菜の花のタルタル仕立て (Nodo Rosso)  
自家製ハムとパセリの前菜 ~ジャンボンド・ペルシエ~ (bonne viande)  
豚ゼリー寄せ ~豚頭コラーゲン固めテリーヌ~ (pas-a-pas)  
神戸ポークのヘレのロースト 自家製のラルドを添えたサラダ仕立て (旨しや くまり)  
ミックスホルモンと筍の煮込み半熟卵と共に… (Nodo Rosso)  
海老と豚足の包み焼き カリフラワーのソース (オステリア ハナタニ)

シュークルート ～豚肉・ソーセージ・ベーコンの煮込み アルザス風～

(フレンチバル・レストラン アンティーク)

ブレズンのフリット 野菜のリボリータ添え (Nodo Rosso)

三重県産松坂ポーク肩ロースハム

～ピサンリとクレソンのサラダ添え～ (Bistro Petit)

バントレッシュ (bonne viande)

豚肉のリエット (ビストロ ギャロ)

特大の自家製サルシッチャ フィノッキオの香り (Panoramakitchen)

豚頭肉と豚足のテリーヌ カリカリ焼き (Les pif et dodine)

肉屋のいろいろモリモリ “イタリアン・シャルキュトリ”

(KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA)

レバカツ (Nodo Rosso)

ハモンヨーク (BANDA)

ブーダン・ブラン (bonne viande)

黒豚のリエット (Les TONNEAUX)

自家製プロシュート・コットと半熟卵のインサラータ (Panoramakitchen)

モロッコ風豚つくね (ASADOR EL BUEY)

尼モツくん クスクス・ルージュ (Nadja)

パテドカンパーニュ (pas-a-pas)

松坂ポーク肩ロース 岩塩包み蒸し焼き 赤ピーマンソース (イレール 人形町)

コブクロのカチョ・エ・ペペ (Nodo Rosso)

三元豚バラ肉を巻いた自家製いぶりがっこ (旨しや くまり)

海鮮醬のスペアリブ (Arcadian)

クラフトビールで柔らかく煮込んだ特製スペアリブ (DARKHORSE)

豚肉とフォアグラのテリーヌ (CRAFT BEER HOUSE molto!! 梅田店)

## 【鶏】

大山鶏のモモ肉、砂肝、レバー、ハツ、キンカン、

カマンベールチーズのテリーヌ (Salon de eqices)

大山鶏むね肉とはっさく、せりのマリナート (Panoramakitchen)

仏産ひな鶏のカツレツ “SAKURA” (フレンチバル・レストラン アンティーク)

村越シャモロックの胸肉と皮蛋の麻辣だれ (にほん酒や)

ランド産仔鳩のロースト ～ポルトとフォアグラのソース～ (Bistro Petit)

播州赤鶏とビーツのサラダ フランボワーズのソース (オステリア ハナタニ)

鶏モモ肉のコンフィ (pas-a-pas)

大山鶏ムネ肉のシーザーサラダ (Les pif et dodine)  
フランス産ほろほろ鳥もも肉、エビ詰めロースト ノイリーの香りソース (Les TONNEAUX)  
淡路どり・クワトロフォルマッジ 桜葉包みの塩釜焼き (旨しや くまり)  
森林鶏 骨付きモモ肉の燻製 西京味噌仕立て (イレール 人形町)  
砂ずりの九条ねぎソース (肉バル RICCO)  
播州赤穂地鶏のリエット 黒こしょう風味 (ポルト バル KNOT)  
フライドチキン イタリア風 (肉バル RICCO)  
白レバーのムース (Les TONNEAUX)  
四川風よだれ鶏 (チャイニーズタパス レンゲ)  
砂ずりのコンフィ (酒商熊澤)  
ササミとアボカドの“トリレーゼ” (肉バル RICCO)  
あわどりと白レバーのテリーヌ (Les TONNEAUX)  
燻製した手羽先のグリル 柚子胡椒風味 (クラフト麦酒ビストロ CRAFTSMAN)  
大山どりと春キャベツ・アサリのココット蒸し (GARAGE39)  
チキン南蛮 (CRAFT BEER MARKET 三越前店)  
チキン南蛮 ～ライス・ドリンク付～ (東京チキン南蛮)  
地鶏のせせりとひよこ豆のトマト煮込み (酒商熊澤)

## 【鴨・フォアグラ】

フランスから届いた鴨胸肉と  
お野菜の香ばしいポトフ仕立てトリュフ入り (ポルト バル KNOT)  
鴨モモ肉のコンフィと小田原産のゆずみかんのサラダ (Salon de eqices)  
仏産鴨胸肉のサラダ クルミと鶏レバーのヴィネグレットで  
(フレンチパール・レストラン アンティーク)  
鴨わさ (炉とマタギ 青物横丁店)  
フランス・シャラン産カモのもも肉、ハチミツ黒ビール煮込み (Les TONNEAUX)  
マグレ鴨の生ハムとりんごのコンポート ～バルサミコとルビーポートソース～  
(Bistro Petit)  
フォアグラテリーヌと半熟玉子のオープン焼き ～バゲット付き～  
(YAKITORI&Wine Shinori)  
フォアグラとカダイフ包み揚げ (Body blow)  
フランス産 バルバリー鴨のコンフィ (L' AMITIE)  
鴨のリエットとフォアグラ、イチジクのテリーヌ (Salon de eqices)  
鴨ムネ肉のラケ (Les pif et dodine)  
フォアグラモンブラン (ポルト バル KNOT)

## 【ジビエ】

蝦夷鹿もも肉のロースト ～カシスとポワブルヴェールのソース～ (Bistro Petit)  
エゾ鹿のロースト (イレール 人形町)  
エゾ鹿のロース オペラ風 (ポルト バル KNOT)  
ジビエハンバーグ マデラソース (Nico)  
仔鹿ロースの炭火焼き 黒胡椒ソース (Nico)  
鳥取産猪肉の白菜包み焼き (オステリア ハナタニ)  
ウサギと知床鶏のテリーヌ  
～セロリのピクルス・カラートマト・ハーブのサラダ添え～ (Bistro Petit)  
猪豚のポテトサラダ (炉とマタギ 青物横丁店)  
雉のブレゼ ソースシュプレーム 1/4羽 (Nico)  
きりたんぼ 鹿味噌 (炉とマタギ 青物横丁店)  
和歌山県産猪肉のスタウトビール煮 (炉とマタギ 青物横丁店)  
ジビエ煮込み (和 GALICO 寅)  
山鳩のトルテ ソースルアネーズ風 (フレンチバール・レストラン アンティーク)  
自家製猪ベーコンのガレット (Nico)  
鹿のスペアリブ (Nico)  
猪のパテ (Nico)  
淡路の猪豚 骨付きカルビ肉 山椒焼き (和 GALICO 寅)  
猪豚と蝦夷鹿団子の鍋 (和 GALICO 寅)

## 【馬】

馬ホホ肉の煮込み (馬—ル Pero お初天神店)  
馬ハラミのカツレツ (馬—ル Pero お初天神店)  
桜ハリハリ鍋 (居酒屋 梅の湯)  
馬リングのフライ (馬—ル Pero お初天神店)  
桜すし盛り合わせ (居酒屋 梅の湯)  
アボカドと馬肉のタルタルユッケ (肉ビストロ センバキッチン)  
馬タンのステーキ (馬—ル Pero お初天神店)  
ブラショーレ ディ カヴァッロ (Gar Eden)  
桜ハラミ焼肉 (居酒屋 梅の湯)  
『馬肉のタルタル』梅酒とワサビのタップナード (KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA)  
桜ヘレカツサンド (居酒屋 梅の湯)

馬刺のカルパッチョ (CRAFT BEER MARKET 三越前店)

赤身とアボカドの山葵正油和え (居酒屋 梅の湯)

## 【羊】

アロスティチーニ (Gar Eden)

ナヴァラン・ダニョー (L' AMITIE)

リンゴ酢香る骨付きラムの“グリッシーノ・カツレツ” (KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA)

ラム肉の赤ワイン煮 パイ包み焼き (bonne viande)

羊とレンズ豆のパテ (ビストロ ギャロ)

羊のソーセージ (炉とマタギ 青物横丁店)

骨付き子羊の鉄板塩釜焼き (地下のワインセラー事業部)

仔羊肩ロースの自家製ハム (大衆ビストロ 煮ジル 五反田)

キタッラ 仔羊のラグー (Gar Eden)

シェパーズ・パイ (京町堀クラフトビア食堂 dig beer baR)

## 【熟成肉】

旬熟成 MEAT 3種 低温炭火焼 (旬熟成)

発酵熟成ベーコンで巻いた焼きパテカン (旬熟成)

熟成肉3種盛り合わせ 牛ロース ホロホロ鳥 山形豚ロース (トラットリア コダマ)

“漬け” 発酵熟成モモとフォアグラの貝汁仕立て (旬熟成)

ルクルーゼでつくる熟成猪ロース&サルシッチャのストファート (旬熟成)

熟成ミートソースのラザニア ボローニャ風 (トラットリア コダマ)

熟成肉のソーセージ (ビストロ ギャロ)

熟成赤城和牛うちモモロースト 山菜フリット添え (イレール 人形町)

## 【肉バラエティ】

目玉のおやじフライ ~ピンクのタルタルソース~ (肉バル RIGGO)

とり白レバーとフォアグラのクレームブリュレ (L' AMITIE)

赤のテリーヌ : エゾ鹿 いのしし 鴨 あぐー豚 フォアグラ ベーコンのパテ  
(ポルト バル KNOT)

エゾ鹿とフォアグラのパイ包み焼き (Les pif et dodine)

エゾ鹿モモ肉とフォアグラの冷製 クルミのクレームと  
(フレンチバル・レストラン アンティーク)

カスレ (bonne viande)

パテ・アンクルート (organ)

豚すね肉とフォアグラのカコ (Les pif et dodine)

パテ・ド・カンパーニュ (ビストロ ギャロ)

海老のソーセージ (ビストロ ギャロ)

## 【食事】

セセリと上州ねぎのペペロンチーノ ~ねぎ塩ダレ添え~ (肉バル RICCO)

牛ホホ肉のカツレツ カレー風味のワイルドライス添え (旨しや くまり)

フィナンツィーラ風 牛の内臓煮込み赤ワインスパゲティー

(KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA)

鴨 (そぼろ) とフォアグラの親子丼 (大衆ビストロ 煮ジル 五反田)

馬ミートソースのタリアテッレ (馬—ル Pero お初天神店)

とんずらカレー (炭火烧ホルモン とんずら)

これが KNOCK の “ニュー・ミートソース vol.11 ” スパゲッティーニ

(KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA)

せせらぎ豚と生姜のラグー (Panoramakitchen)

ミートソースライス (自家製ミートソース potto 南船場店)

豚スペアリブのトマト煮とトレビスのトマトソースパスタ (ルージュトマト神戸垂水店)

## 協力店舗一覧