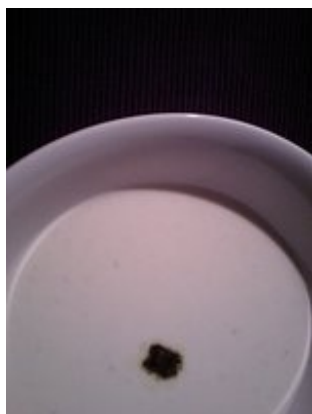




今日のメニュー# 1 (4月)

1 ジャガイモのビシソワーズ



夏の定番、ジャガイモの冷たいスープ。

ジャガイモを軽くボイルして、薄く切って、ニンニク、たまねぎと好みのハーブを加えて塩、白胡椒、バターで炒める。

それをミキサーに入れミルクを加えて混ぜる。

鍋に取って、生クリーム、鶏がらスープ、白ワイン少々を加えて混ぜながらのぼす。わたしは、ジャガイモのツブツブがあった方が好み。

トッピングはジェノベーゼ。

マリアージュワインは、少々加えた白ワインの残りでOK。わたしはブルゴーニュのシャルドネ。

2、パテ・ド・カンパーニュ



これも定番、田舎風のパテ。

背脂を3枚におろす（バルドする）のが面倒なだけ。

これを焼き缶に重ねるように敷いて豚ミンチを入れて巻く。

ミンチには、鳥の肝、卵、松の実、スタッフド・オリーブ（赤ピーマン入りが切り口がきれい）、残った背脂のさいの目切り、塩、黒胡椒、好みのハーブを入れて粘りが出るまでよく混ぜる。

空気を抜きながらミンチを入れて背脂で巻く。

巻き終わったらひっくり返して、焼き缶の底にローリエを3枚ほど並べた上に、重なった部分を下にして焼く。

オーブンで180度30分。

焼けたら冷まし、冷めたら軽く重石をして一晩置く。

マリアージュワインはやっぱり白のシャルドネ、だがボルドーのソービニヨン・ブラン程度の甘いものも豚にはいい。

付け合わせはピクルスとディジョン・マスタードが定番。

3、ローストビーフ わさびソース



塩、黒胡椒、ハーブを満遍なくすり込んでグリルするだけ。

グリルする時間は重さによって違うので様子を見ながら。

冷まして落ち着かせてから切る。

ソースは、赤ワイン、肉汁にホースラディッシュの代わりに鮫皮でおろした生わさびをたっぷり入れてマデラ酒で仕上げた。

付け合わせは、ジャガイモとアボカドのバターいため。

4、チーズパン



チーズとハーブを練りこんで焼くだけ。

強力粉、ミルク、チーズ、ハーブ、バターを混ぜ合わせる。

5、チーズケーキ イチジク乗せ



チーズ、バター、卵、ヨーグルトを混ぜ合わせて18センチの丸型で焼く。

オーブンで180度30分。

トッピングのイチジクは、白ワイン、マデラ酒、ラム、ブランディーなどに漬けておいたものに乗せる。

デザートには、コーヒーでも紅茶でも白ワインでもいいけれど、わたしはマール。

今日のメニュー# 2 (5月)

1、ベーコンとニンニクのスープ



厚切りベーコンと皮を剥いたニンニクをボイルする。

鶏がらスープ、塩、白胡椒で味付け。

マリアージュワインは、ちょっと甘めの白ワイン。

2、ソバゲティのイカ墨ソース



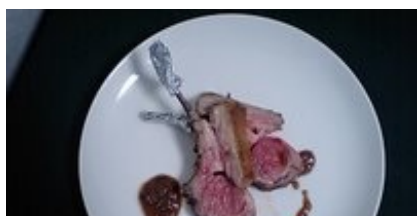
スパゲティでなくて、そばで作る（そばを見ていたらイカ墨ソースでもいいんじゃないのと思っただけ）。

イカ墨ソースは、市販のものに好みでオリーブオイル、ブラックペッパー、白ワイン、マデラ酒などで調整。

トッピングは、白ワインでボイルした白髪ねぎ、焦がしたニンニクスライス、唐辛子。

マリアージュワインは、カベルネソービニオン系赤ワイン。

3、子羊のロティ





塩、黒胡椒、好みのハーブを満遍なく摺りこんで焼くだけ。

わたしは、ラム酒をかけてから摺りこむ（ラムだから）。

ソースは、手作りのオレンジジャム、クレーム・ド・カシス、赤ワイン、肉汁を加えて。

マリアージュワインは、ピノ系赤ワイン、ラングドックルーシヨンの赤（セパージュを度忘れ、付け合わせも忘れてる）。

4、 オレンジジャム入りチーズケーキ



クリームチーズ、バター、ヨーグルト、強力粉 少々、それに手作りオレンジジャムを入れて焼くだけ。

ソースは、オレンジジャム、シェリー酒であっさり仕上げた。

シェリーで食べてもいいけれど、テ・ノアール、それもオレンジペコなんかどうでしょう。

今日のメニュー# 3 (5月)

1、ツナとアボカドのマスタード和え



ツナは酒塩をして水気を抜いておく。

卵 2 個の黄身だけとオリーブオイル、塩、ブラックペッパーを良くかき混ぜる（マヨネーズの代わり）。

そこにマスタード、ディジョンマスタード、シェリーを混ぜ合わせる。

さいの目に切ったツナとアボカドを軽く和える。

トッピングは茗荷とガーリックスライス。

マリアージュワインは、アペリティフの定番、シェリー。

2、水菜と揚げの炊き合わせ



昆布とカツオで出汁を取り、酒、塩、白だしで味を調整。

水菜はさっと湯通ししてあく抜き。揚げも湯通しして油抜きしておく。

水菜を柚子の皮の針切と一緒に軽く煮る。一旦火を切って味をしみこませる。

揚げも同様に軽く煮て、一旦火を切って味をしみこませる。

冷蔵庫で冷やしてもいいし、出すときに火を入れてもいい。

別々に盛り合わせて、トッピングは三つ葉。

最後にライム、柚子、カボスなどの皮をおろし金でおろして降り掛け香り付けに。

マリアージュワインは、ライスワイン、すなわち日本酒。すっきり淡白の三千盛なんか。

3、グリーン手巻き鮓



ネタは何でもいい。魚は酒塩をして水分を抜いておく。

出汁巻きは、卵3、4個に出汁をたっぷり加えて焼く。出来上がった卵焼きから出汁がジュッと出るのが本当の出汁巻き。砂糖は入れない。酒、みりんまで。

シャリは酒を入れて硬めに炊き、ライム汁、レモン汁、酒、塩をシャリをしゃもじで切りながら混ぜ込んで鮓飯とする。トッピングに松の実。(カメラマン、見えないぞ)

岩塩をおろし金で、ワサビを鮓皮でおろしておく。(カメラマン、写ってないぞ)

焼肉用のサンチュを手に取り、大葉を乗せ、シャリを乗せ好みのネタを乗せワサビを乗せ、くるくる巻いて塩を付けて食う。(ナンプラーを付けても旨い)

用意する野菜は、サンチュ、サニーレタス、香菜(シャンツァイ。パクチー、コリアンダーともいう) 芹、三つ葉、姫葱、茗荷など好みのもの。(カメラマン、切れてるぞ)

マリアージュワインは、ない。お茶。(鮓とワインのマリアージュというのを鮓職人と一緒に十数回やったことがある。赤身は赤、白身は白が基本だが、和食も鮓も白に合うものと赤に合うものが混在しているため、マリアージュさせることができないという結論に達した。あえて合わせるならば、ロゼ。またはシャンパン。よって、ピンドンが完璧ということになるかも)

4、鯛にゆうめん



鯛の切り身に酒塩をして水気を抜く。

オーブンで30分、こんがり焼き色がつくまで焼く。

出汁は、塩で少し濃い目に味付けする。

片方を糸で縛ってそうめんを茹でる。（その割りに盛り付けはばらばら・・・）

熱い出汁を張って茹でたそうめんを入れる。

焼いた鯛を乗せ、トッピングに沢山の木の芽。

マリアーージュワインは、やっぱりライスワイン。菊姫とか。

5、桜の花の寒天寄せ2種



塩漬けの桜の花を塩出しする。

寒天を水で戻し、砂糖を入れて完全に溶けるまで煮込む。

そこに焼酎を入れて、型に入れ、あら熱が取れたら冷蔵庫で一晩。

さいころ型に切って盛り付ける。後ろはペランダの竹の葉。

手前のガラス器には、小さくさいの目に切った寒天が入っている。

その上から、卵の白身3個分（黄身は最初のツナとアボカドのマスタード和えに使用）と砂糖でメレンゲを作り、そこにバニラヨーグルトとマデラ酒を混ぜたソースを掛けた。

マリアーージュワインは、お茶、といたいところだが、甘いアイスワインなんかどうでしょう。

今日のメニュー# 4 (6月)

1、サラダ・ニソワーズ



ニース風サラダ。ニースは3回行ったけれど、オリーブとアンチョビを使うのがマスト。ご覧の通り、後は何でもいい。見えないけれど、下には、ボイルしたポテト、さらし玉ねぎ、セロリ、レタスなど。

トマトは湯むきして、白ワインに一晩つけておく。

アンチョビのオイル、オリーブの漬け汁をドレッシングにして、塩、黒胡椒、最後にライムをちょい絞って。

マリアージュワインはキリキリに冷やしたシャルドネ、シャンパン、シェリーもいい。

2 アボカドの ビシソワーズ



アボカド1個、玉ねぎ半分、ニンニク、セロリをバターで炒める。

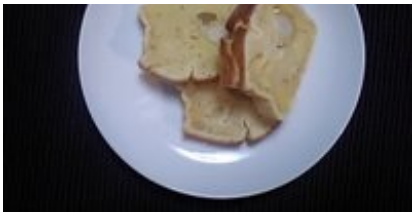
ミルクを加えてミキサーにかける。

それを小鍋に移して鶏がらスープと白ワインを加えて塩、黒胡椒で味を調える。

マリアージュワインは、白ワインかシャンパン。

3、ガーリックパン





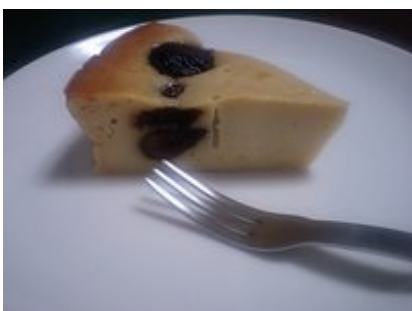
ニンニクを生地に練りこんで焼くだけ。
マリアージュワインは、白。

4、ローストポーク



肩ロースのかたまりにニンニクを指で押し込む。
周りに塩、白胡椒、好みのハーブをまぶして190度で30分グリル（中まで十分火を通したかったらオーブンで180度で30分でもいいし、3分ほどレンジに掛けてもいい）するだけ。
ソースは、イチジクジャムにディジョン・マスタード、バルサミコ、白胡椒を少々加えて、白ワインで伸ばす。
付け合せは、バターでゆっくり炒めたフライドポテトに塩、白胡椒したもの。それにクレソンを添えて。
マリアージュワインはボルドー、ソービニヨン・ブランですかね。勿論シャンパンなら問題なし。
。

5、ケイク・ド・アダム



アダムのケーキ。

ドライ・フィグをマデラ酒に漬けておく。

クリームチーズ、バター、バニラヨーグルト、砂糖少々に漬け汁を入れてチーズケーキを焼く。
180度30分。

クロック・ムッシュに目玉焼きをはさむとクロック・マダムというけれど、ドライ・フィグを2つ並べると、やっぱりアダムでしょう。（次回は、ケイク・ド・イヴに挑戦します）

マリアージュワインは、ブランディー、それもコニャックでなくてアルマニャックですかね。

6、アイスクリーム・アダルト



大人のアイスクリーム。

ブルーチーズを白ワインで溶かして、ハーゲンダッツのバニラにトッピングするだけ。

これが甘くてしょっぱい不思議なテイスト。

マリアージュワインは赤。だまされたと思ってやってみてください。

口の中にアイスクリームを入れたまま赤ワインを含むと・・・、あーら不思議、口の中がクリーム
の香りで一杯になる。これがマリアージュ。赤ワインのタンニンとアイスクリームの脂肪と
はとっても相性がいい。

ところが、白ワインを合わせてみると・・・、あー、ディボースだ、離婚だ。（笑）

今日のメニュー番外編# 1 (6月)

先日、[学士会館](#)でバースデイ・ディナーを食べた。料理は酒井シェフ。レシピは不明な点が多いので半分くらい想像で。マリアージュワインはシャンパン、ブー ブクリコで最初から最後まで通した。

1、冷たいクリームチーズ



クリームチーズを生クリームとブイヨンとポルトでのばして冷蔵庫で冷やしたものだと思う。トッピングにはジェノベーゼと、中心にあったのはなんだったか、忘れた。食欲をそそる。一気に食いしてしまった。

2、コチとサーモンのスモーク



スモークサーモンは普通だが、コチのスモークは珍しい。白身の中でも、コチ、オコゼはわたしの好物の一つ。といっても、コチだったかどうかは実は怪しい。ソースは、レモンソースだったか、ライムだったか・・・これも一気に食いしてしまったのでよく覚えてない。(カメラマンの気持ちが分かる)

3、 的鯛のポアレ、アメリカーナソース



淡麗にして甘みのある深い味わいに加えて、ど〜〜んとたっぷりのアメリカーナソース。

マルセイユの名物ブイヤベースを連想させる、伊勢海老を殻ごと煮込んで作るソース。

アメリカ人を喜ばせるソースだが、日本人もうれしい。

ボリューム満点で大満足。アスパラがセクシー。

作るのも楽しいけれど、美味しい料理を食べるというのも同じくらい楽しいということを実感する一瞬。

4、エゾジカのソテーラズベリーソース



シュバル（馬）と並ぶ典型的なジビエ料理。

ここにまた典型的なラズベリーソース。

こってり、たっぷりのカンパーニュである。

この日はシャンパンで通したが、ベリー臭の強いブルゴーニュの赤がマリアージュすること請け合いである。ブルゴーニュの赤は、ジビエのためにある。ジブ・シャン、ニュイ・サン・ジョ

ルジュ、ヴォーヌ・ロマネ・・・。

5、フォアグラ3種盛り



手前左パテ、右ソテーイチジク乗せ、奥ムース。

どれもこれも、ボン！

マリアージュワインを選ぶなら、白ならモンラッシェ、赤ならロマネ・コンティとDRCで決めてみたいところである。

6、デザート



この前に、フロマージュがあったはずだが・・・。（カメラマン、写ってないぞ！）

バースデーというので、こんなにかわいらしい盛り付けをしてくれた。

アイスクリーム、ムース、ガトー・・・。

腹いっぱい、胸いっぱいの一夜であった。

最後は、シェリーかマールだが、マールで締めた。

今日のメニュー# 5 (7月)

1、牛すじの柔らか煮セロリの落見立て



牛すじを寸胴鍋にたっぷりの水で塩茹でする。

一度取り出し、水洗いして一口大に切る。

再度寸胴鍋にたっぷりの水で茹でる。

水が寸胴鍋の半分くらいになったら、白ワインを1本分入れてさらに煮る。

筋をとったセロリを入れる。

塩、黒胡椒、シナモン、タイムなどを加えて味付けをする。

最後に白出汁、酒、みりん、シェリー酒などを加えて出汁を多めに仕上げる。

セロリを取り出して、落大に切る。

器に移し、粗熱をとり冷蔵庫で冷やす。

ジュレにして切って食べてもいいし、食べる前に、冷蔵庫から出しておいてみぞれ状で食べるのもいい。

トッピングに沢山の木の芽。

マリアージュワインは、白。シャルドネよりもソービニヨンブラン系の多少甘みのあるものの方が合う。シェリー、シャンパンもいい。

2、ベーコンサラダ



ほうれん草、セロリ、レタスなど野菜は好みのものを何でも。切らずに千切って入れる。

トマト、アボカド、オリーブ、など入れると美味しい。

ベーコンたっぷり、にんにくスライスたっぷり、エクストラバージンオリーブオイルたっぷりを小鍋にとって塩、白胡椒を適当に振って、弱火でベーコンとにんにくがカリカリになるまで炒める。

これを野菜の上に「ジューツ」とかける。

フレッシュライムをきゅっと絞ると食欲が増す。

単純だが、旨い。

マリアージュワインは、やっぱり白、シェリー、シャンパン。

3、流しそうめん



ベランダで流しそうめんを食いたい、という執念が生んだ「流しそうめんセット」。

竹は七夕の竹の廃物利用。支えは、ボルドーのワインボトルとブルゴーニュのワインボトル。

ボトル形状の落差で傾斜をつけることを考え付いたのが勝利のきっかけ。

出汁は、昆布、カツオ、椎茸、干しえびでとって、岩塩、酒、みりん、紹興酒などで整える。

薬味は好みで、青じそ、みょうが、おろし生姜、オクラ、錦糸玉子、海老（酒と塩で軽く火を通す）など。（カメラマン、写ってないぞ！）

裸足になって、むきになって高速で流れ行くそうめんを追う。美味しいよりも楽しい。

マリアージュワインは……飲んでる暇がない。

4、フォアグラ・フラン（フォアグラの茶碗蒸し）



フォアグラ100g、卵2個、バター、ミルク、生クリーム、コンソメ、塩、白胡椒、蜂蜜、それにポ

ルト酒を加えてミキサーに掛ける。

アルミフویلで蓋をしてオーブンに入れて170度35分で出来上がり。

トッピングは、牛すじのジュレ、キャビア（このときはロシア産のペルーガ）、チャービル。（周りにマデラ酒を垂らすつもりが忘れた）

和風茶碗蒸し風にするなら、コンソメではなく出汁で伸ばす。トッピングに蟹の葛餡を掛けると「なだ万」名物フォアグラ茶碗蒸しとなる。

フォアグラの味が強いので、卵は多めの方がいいかも。

マリアージュワインは、甘い白。このときは、プイイ・フユッセで合わせた。

別にシャトーものでなくてもいいので、ボルドーの赤。ピノ・ノワールは酸味が強いのでブルゴーニュワインはやめた方がよい。

5、ケイク・ド・イヴ



イヴのケーキ。

トッピングはドライ・フィグ2種。マデラ酒に1週間漬けておく。ソースにはこのマデラ酒の漬け汁を使用。

なかなかセクシーに仕上がった。旨い。

ただし、このケーキ、メンバーを選ばないと響感を買う。

マリアージュワインは、赤でしょうか。勿論甘い白でもいい。

今日のメニュー# 6 (7月)

1、ナスとシシトウの煮びたし



ナスとシシトウをたっぷりのオリーブオイルで油通しして、これを多目の出汁で煮るだけ。

出汁は、カツオ、昆布、干しえび、などで濃い目にする。

好んで鷹の爪を入れて、ナスが煮崩れないように弱火で煮る。

煮えてきたら酒、みりん、塩を加え、出汁をたっぷり残して仕上げる。

これを冷蔵庫で冷やしておく。トッピングはなんでもいいが、茗荷にした。

マリアージュワインは、キリキリに絞めた白、シェリー、シャンパン。

2、手羽先のトマト煮込み ピリ辛仕上げ



手羽先に塩、白胡椒をして190度30分グリルする。こげ色がついたらOK。

これを湯剥きしてさいの目に切ったホールトマト2個分と鍋で弱火で煮る。

煮えてきたら、好みのハーブ、鷹の爪、紹興酒、日本酒、薄口醤油、バルサミコ、みりんを入れて煮詰めていく。

仕上げにポルト酒かマデラ酒を加えて出来上がり。

手羽が形を保っているながら、骨がパラリと外れるように出来たらOK。

トッピングはなんでもいいが、写真はバジル。

マリアージュワインは、赤。トマトの酸味と合うのはやっぱりピノだろう。

3、流しそうめん（薬味編）



前回、カメラマンが撮影を忘れて食べてしまったので、今回はまず薬味を撮影するように指示したのだが、投げやりなピンボケ写真。

すだち、おろし生姜、錦糸卵、青じそ、茗荷、えび、セロリの葉。（説明するようなら、写真は不要）

どうしてこうも食うことに気を取られてしまうのか？

ベランダ流しそうめんの怪である。

4、仔牛のスネ肉のポトフ



仔牛のスネ肉に塩、黒胡椒をまぶして190度 30分グリルする。

これを寸胴鍋に一杯の水を入れて弱火で煮込む。

半分くらいになったら、タイム、セージなどの好みのハーブ、にんじん、ジャガイモ、にんにく、セロリを入れてさらに煮込む。

仕上げに、ポルトを加えるだけでうんと美味しくなる。トッピングにディジョンマスタード。

マリアージュワインは、シェリー、白、シャンパン（ブーブクリコが合いました）。

5、ケイク・ド・マダム



ドライ・フィグを赤ワインに漬けてみた。

漬 け汁を生地に入れて焼いてみたら、赤ワインのタンニンが結構渋い。

男で言うといぶし銀の味わいとでも言おうか、大人っぽいマダムの味に仕上がった。

マリアージュワインは、タンニンの強い赤。（抜栓して2日ほど置くとタンニンが出る）

今日のメニュー#7 (8月)

1、スイカのピシソワーズ



スイカ、ミルク、ブイヨン（チキンかビーフ）、シェリー（酒飲みなら、シェリーの代わりにウォッカでしょうね）塩、白胡椒を入れてミキサーに掛ける。

それを冷凍室に入れて凍らせておき、食べる前に冷蔵庫に移し、シャーベット状になったところをシャクシャク食べる。

ピンクがとってもきれい。しかもスイカだと言われないと分からない不思議な味わい。

マリアージュワインは、シェリー、シャンパン。この日はスパークリングワインで通したが、夏の昼下がり、マルガリータなんかいかがでしょう？

2、生春巻き



見かけは普通の生春巻きだが、中身はちょい違う。（カメラマンが食ってしまったので中身は見ることはできません・・・）

エビは背わたを取って白ワインと塩で軽くゆでる。アスパラも白ワインでゆでる。残りの材料はそのまま巻くだけ。

コリアンダー（香菜、パクチー）、ミント、バジル、ディル、セージ、チャービルなど好みのハーブ、きゅうりなどの野菜と生ハム、スモークサーモン。

付けだれは、フレッシュライム、バルサミコ、黒胡椒、グリーンタバスコ。

マリアージュワインは、シャンパン。

3、冷製スパゲティサルサソース



夏のパスタの定番。

サルサソースは、トマトが決め手。イタリアの完熟トマトでないと水っぽくてダメ。

よって、トマトは缶詰を使用。これに玉ねぎ赤黄青パプリカ、ニンニク、唐辛子、黒胡椒、コリアンダー、バジルなど好みのハーブを微塵切りにして混ぜ合わせシェリーを加えて冷蔵庫で冷やしておく。

スパゲティは9番か10番の細めんの方がサルサがなじみやすい。

茹でたら氷水に取って締め、サルサをどばっと上から掛ければ出来上がり。

辛い、冷たい、旨い。

マリアージュワインはキリキリに締めた白、シャンパン。

4、グリルドチキン



鳥モモを白ワインと塩、好みのハーブに漬けておく。

身の側から15分、ひっくり返して皮の側を15分合計30分グリルして一旦取り出し、食べる前に20分ほど皮の側を焼く。

こうすると、皮パリの身ジューシーに仕上がって旨い。

付け合せは、熱した白ワインと牛乳、白胡椒で作ったマッシュドポテト、シャトー剥きしたニンジンのコンポート、マツタケのソテー、イチジクのコンポート。

マリアージュワインは、ボルドーの白、シャンパン。

5、バナナケーキ



簡単に出来て美味しいケーキ。今回は、黒パン用の粉で作った。砂糖も黒糖。

バナナを2本、フォークでつぶし、卵2個、バター、牛乳、ラム、好みにシナモンなどを入れて簡単に混ぜる。

これをオーブンで180度30分焼けば出来上がり。

トッピングにはアイスクリーム。(ミントを添えるのを忘れた)

マリアーージュワインは、ラム、アルマニャック。

今日のメニュー# 8 (9月)

1、シュークリームスープ



シュークリームのシューはキャベツのこと。（よって、キャベツの形に見立てたのがシュー皮なり）

クリームチーズを白ワインで湯煎して溶かす。鶏がらスープ、ミルクを加えて伸ばす。

ボイルしたキャベツ（今回はブロッコリー）をミキサーに掛けて再度鍋に入れ、塩、白胡椒、シェリーで味を調整。

これを冷蔵庫に入れて冷やす。

トッピングは、ミキサーに掛けずにとっておいたブロッコリー、チャービル、ジェノベーゼ。

マリージュワインは、シャンパン、白ワイン、シェリー。

2、イチジクの生ハム巻き

イベリコ豚の生ハム（プロシュート）の塩味、風味とバランスを取るにはイチジクのコンポート。

イチジクの皮をむき、白ワイン、ハチミツ、マデラで弱火で形が崩れないように煮詰めていく。途中で、白胡椒、シナモンで香りを調整。

イチジクと、バジル、ボイルしたアスパラなど好みの野菜を入れて巻く。

ライムを搾って食べると旨い。

マリージュワインは、白。ボルドーの白、アイスワイン。

3、フライドポテトサラダ



ジャガイモをボイル。皮をむいて一口大に切る。

サラダボールに、お湯で戻したドライトマト、好みの野菜、ハーブを千切って入れる。

たっぷりのオリーブオイルでベーコンとジャガイモを弱火で炒める。

ベーコンがカリカリに、ジャガイモに焦げ目が付いてきたら、これを野菜の上からドバツと掛ける。

塩、黒胡椒、クレージーソルトなどを掛け、トッピングにパルミジャーノ・レッジャーノを削って最後にライムを軽く搾って食べると旨い。

マリアージュワインは、軽い赤。

4、豚のスペアリブのローストハーブ風味



豚のスペアリブの肉をつけたままのものを用意。（肉屋に注文しておく）

肉にニンニクを突っ込んで、オリーブオイルを塗り、塩、白胡椒、好みのハーブをまぶして焼くだけ。

今回は、オーブンで、200度で骨側30分、肉側30分。さらに、20分グリルして表面に焼き色をつけた。

ソースは2種。バルサミコマスタードと自家製イチジクジャムを白ワインで溶かしたもの。

マリアージュワインは、白。

5、 パパイアケーキ



(カメラマン、これじゃケーキに見えないぞ)

熟れてないパパイヤ（サラダ用の青パパイヤではない）をピールして千切りにし、これをマデラ酒かラム酒、蜂蜜で1週間ほど漬け込む。

これをチーズケーキのトッピングに使用。（中に混ぜ込んだものも作ってみたが底に沈んでしまうので、トッピングの方がよさそうである）

チーズケーキは、クリームチーズ1個、バター1/4、卵2個、バニラヨーグルト1個、小麦粉少々。オーブンで180度30分。

マリアーージュワインは、甘い白。アルマニャック、なければコニャック。

1、松茸豆腐 1



鍋に昆布を敷き、30分ほどして昆布が戻ってきたら酒、塩、白だしを加え、煮る。そこに石付きを包丁でそぎ落とし、手で適当に裂いた松茸を放り込む。

2、松茸豆腐 2



一煮立ちしたら昆布を取り出し、弱火にしてじっくり松茸に火を通す。きのこ類はよく煮た方が舌触りがいい。

3、松茸豆腐 3

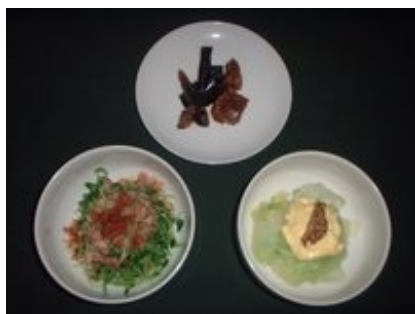


松茸に火が通ったら豆腐を入れる。(ここにしっかり骨切りした生の鰹をひらひらと入れると「

鱧しゃぶ」。8月にしか食べられない「鱧松茸」は鱧の終わりと松茸の始めとの一瞬の邂逅である)

豆腐を入れたら火を消し、これを小鉢に取って、スダチやカボスを振りかけて食う。旨い。美味しいものに飽きたらこういう簡単で単純なものが恋しくなる。マリアージュワインは、すっきりした日本酒。

4、小鉢3種



口直しの小鉢3種。

手前左、茹で豆苗（グリーンピースの芽）の塩ポン酢掛け。トッピングはカツオと梅肉たたき。右、茹でキャベツのマスタードマヨネーズ。トッピングはディジョンマスタード。茹でキャベツに酒塩をしておく。（塩を振りかけ、酒を霧吹き）

奥、松茸、昆布、ホタテの佃煮。以前松茸ホタテをやったときに途中で飽きたので、残りを出汁昆布と薄口醤油、酒、みりんで煮ておいたもの。

マリアージュワインは、やっぱり日本酒。少し腰のあるもの。山廃とか。

5、栗松茸ご飯



♫はご飯。

酒少々、塩少々、白だし少々で炊くだけ。

トッピングは、スダチの皮をピールして刻んだもの。香りがいい。

ここまで来ると、うう、苦しい。

マリアージュワインは・・・、美味しいお茶。(笑)

今日のメニュー番外編# 2 (9月)

皆さんは、どの川の鮎が旨いと思いますか？わたしは、これまで四万十川、由良川、長良川の鮎が旨いと思っていたのですが、このところ[久慈川](#)の鮎にはまっています。



1、鮎の塩焼き



苔を食むために突き出した下あご、縄張り争いを勝ち抜くためにピンと張ったヒレと締まった魚体。

これぞ天然鮎の塩焼き。ヒレに飾り塩をして焼いただけなのにこれが旨い。かぶりつくとパリッと身がはがれ、苔の香りが漂う。そこでビールをグビッ。旨い。ただし、新鮮な鮎と上手な焼き手がいなければこの鮎のようにはならない。

2、弁慶



これが魔法の鮎焼き器、名前を茨城県大子町では「弁慶」という。義経をかばい仁王立ちした弁慶に矢が突き刺さった様を連想させるからか。

真ん中に炭火、この周りに鮎を立てて焼く。焼くときは全体に熱がまわるようにこの上に蓋をする。

3、鮎焼き名人



この人が大子町の鮎焼き名人斉藤さん。ご主人の跡をついで鮎焼きになった。

旨い鮎を焼く秘訣は、中骨に串を通し脂が落ちるようにすることだとか。

頃に焼けた鮎を斉藤さんが取ってくれる。わたしは弁慶の隣に座って久慈川の鮎釣りを見ながらビールを飲んで待つだけ。幸せ。

4、袋田の滝



大子町の唯一の観光資源がこの滝。2008年9月に完成した展望台からの眺め。しかし、実は以前からある下の展望台からの眺めの方が勇壮である。

5、蕎麦



この滝の入り口にある双葉食堂の蕎麦。観光地にある店に似合わずまじめに打った蕎麦は、蕎麦が食いたいと思って食ったときの期待を裏切らない。

6、天ぷら



なんでこんなに小さな器に盛るのか分からないが、3人前の天ぷら。カラッと上手に揚がっていて塩で食べれば、あー旨い。それにしても、格好をかまわないところが太子町流なのか？

1、ウニのスープ



ウニ、イタリアントマト、ミルク、塩、黒胡椒、シェリーをミキサーに掛けるだけ。
実に簡単に出来るのに、深みのある味わいは、やはりウニの持つ海の香りと濃厚な味のせい。
醤油とワサビで食べるのもいいけれど、たまにはこういう味に仕立てるのもいい。
ミョウバン臭さが鼻に付く板ウニを使わずに、瓶詰めのウニを使った。
トッピングは、丹波黒の枝豆。(この枝豆を食うと他の枝豆が食えなくなる。両端を切って赤穂の天塩でこすり産毛を取ってそのまま茹でる。茹で上がったなら氷水に取って酒塩をする。豆の甘みと旨みが引き立つ。ビールが旨い)
マリアージュワインは、シャンパン、シェリー。

2、エスカルゴ&フロマージュ3種 (の残骸)



パンもエスカルゴもフロマージュもパリから取り寄せた。エスカルゴのハーブバターは、バターとハーブ各種とすりおろしたニンニク、白ワインを湯煎して。
冷凍だがパンが旨い。小麦も水もイーストも国産では及ばない。もっとも、これはパリで旨い飯と漬物と味噌汁が食えるわけではないのと同じこと。
マリアージュワインは、白ワイン、軽い赤、シャンパン。

3、パパイアサラダ



タイ料理のソンタム。グリーン パパイアを売ってなかったので、出来るだけ青いものを買ってきて、ピールして千切りにし（タイでは切れ目を先に入れてピールするらしいけれどこっちの方が日本人には難しい）軽く茹でる。茹でたものを白ワインにシナモン少々を加えて漬けておく。

ソースは、スウィートチリソースに白ワイン、黒胡椒、鷹の爪、好みのハーブを加えて。食べる前に茹でた春雨とパクチー（香菜、コリアンダー）と一緒に和える。トッピングは、松の実、干しエビを白ワインで戻したもの。最後にフレッシュライムを軽く絞って。パパイアの不思議な歯ざわりがとってもいい。（竹の子？生のジャガイモ？とも違う）マリアージュワインは、シャンパン、でも本当はビールかも。シンハーとか。

4、イセエビのテルミドール



テルミドールというと、イセエビの殻にベシャメルを詰め込んでオーブンで焼いたもので結婚式の定番メニューなのだが、冷めていたり、ベシャメルが固まっていたりして出てくるので旨くない。

で、食べる直前に熱いソースを殻によそおうことにした。

バター、ミルク、小麦粉でベシャメルソースを作り、イセエビの身の賽の目切り、銀杏、栗などを入れ、塩、白胡椒、好みのハーブ、ブルーチーズ、それにナツメグを少々、これを白ワインで伸ばして煮込み、マデラ酒で仕上げる。

付け合せは、ズッキーニ、生椎茸をオリーブオイルで炒めたもの、プチトマト。トッピングはチャービル。

マリアージュワインは、ボルドーの白、シャンパン。

5、ブドウのココナツクリーム



種無しのピオーネ（種がない方が食べやすい）の皮を湯むきし、白ワイン、シェリーなどに漬けて冷蔵庫で冷やしておく。

ココナツミルクに砂糖、白ワイン、生クリームを加えミキサーに掛け、クリーム状に泡立てたものを冷蔵庫に入れて冷やしておく。

ココナツクリームをよそおい、ブドウを適当な数放り込みトッピングにミント。

マリアージュワインは、甘い白。

1、白菜のシーザーズサラダ



白菜を8ミリくらいに縦切りにし（白菜とイカは縦切りにするものです）、5センチ程度に切りそろえる。

ブルーチーズを小鍋に取り白ワインを加えて溶かし、好みのハーブを加えてソースを作る。

白菜に塩、黒胡椒を軽くして、ソースを回し掛けすれば出来上がり。

白菜のシャクシャクした歯ざわりが新鮮。好んで、ベビーリーフ、ローズマリーなどを加える。ブルーチーズ50グラム程度でソースが出来るので、半分は賽の目に切りケイパーと一緒にトッピングに。

最後にフレッシュライムを香りをつける程度に軽く搾って。

マリアージュワインは、ボルドーなど、甘めの白。

2、フォアグラのペリゴールソースイチジク乗せ



フォン・ド・ヴォーにマデラ酒を加えて煮詰めて作るペリゴールソースはフォアグラの典型的ソース。トリュフもたっぷりあったのでソースに刻んで入れた。

フォアグラをバターで軽くソテーし（マデラ酒でフランベが典型的）、白ワインに漬け込んでおいたイチジクも一緒にソテーしフォアグラの上に乗せトッピングにはスライスしたトリュフ。

黒パンと食べると・・・うん、やっぱ、旨い。

マリアージュワインは、ボルドーなど甘めの白。

3、しゃぶしゃぶ3種

3-1 イベリコ豚しゃぶ



しゃぶしゃぶは出汁が決め手。昆布だけで出汁をとって、ポン酢と胡麻ダレで、というのがしゃぶしゃぶの定番だが、すぐに飽きてしまつてつまらない。

で、昆布とたっぷりのカツオで出汁を取り、塩、チキンブイヨン、酒を加えて、まずイベリコ豚の豚しゃぶ。

キャベツの甘みと豚の旨みが口の中でハーモニー。旨いね。好みで白胡椒。

食べる前にフレッシュライムをちょい搾るとうんと旨さが引き立つ。

マリアージュワインは、ここまで白。

3-2 ラムしゃぶ



この前に鳥団子があったけれど・・・。(カメラマン、食ってしまったのね) 鳥ミンチにナツメグ、クミンシードなどのハーブ、卵、白胡椒を加えて軽くこねる。これをスプーン2本でくるくる形を整えて鍋に放り込むだけなのだが口直しになる。

昔、マトンを食って脂臭さに辟易した経験がある。が、最近 は旨いラムが食えるようになった。ラムもまた、牛肉と同じで、生後1年以内のメス。処女でなければ旨くない。

ここで、ペリゴールソースを作った残りのフォン・ド・ボーを出汁に加えたものを追加し、黒胡椒ともやしで、イージーに。出汁が変わると気分も変わってまた食える。(だよ、カメラマン)

マリアージュワインはヴィンテージの若い赤。ボルドーでなくてもブルゴーニュのピノ・ノワールでもいける。

3-3 バルバリー鴨しゃぶ



わたしはこれが一番好き。粉山椒が合う。カナル・ド・バルバリーなので最初にクレソン (

洋芹)で。次に芹(芹沢鴨)で。次に水菜で。最後に葱で(鴨が葱しょって・・・)。

このときに焼いた餅を入れる。この食いは、京都の置屋のやり手婆の娘に教えてもらった。芸子に客待ちの間に食わせるための常備食ということ。ラーメン、うどん、蕎麦よりもおしゃれで旨い。(カメラマン、また食ってしまったのね)

マリアージュワインは、少し腰のある赤。ボルドーのビンテージの若い赤。シャトー・ムートンでは濃すぎる。(笑)

4、フンギ・ポルチーニのリゾット



鍋というのはなべて雑炊を食うためにある。


まず、鍋に残った野菜や肉をきれいにさらえる。そこにフンギ・ポルチーニを戻し汁と一緒に入れ、軽く洗った米を加えて煮込む。米は出来れば長粒米の方が芯が残ってアルデンテになりやすい。(魚沼産コシヒカリでやったけど、すぐに煮えてしまって、リゾットというよりも雑炊になった)

好みの硬さに煮えたら、パルミジャーノ・レッジャーノをたっぷり削って食べる。う、旨い。好みでカマンベールやブルーを切っていれてもいい。(ブルーでやるとゲロみたいになるのでわたしは好みではない。出汁が残ってしゃぶしゃぶしてるくらいがわたしの好み)

マリアージュワインは、腰のある赤。

5、マンゴーのマンゴークリームソース





ソースは、マンゴーを剥いてミルク、卵の黄身、生クリーム、ラム酒と一緒にミキサーに掛ける。

トッピングはプラムのコンポートとチャービル。

マリアージュワインは、うんと甘い白。

今日のメニュー# 12 (11月)

今回は「賄い」編。いつも「今日のメニュー」のようなものを食べていたら人間フォアグラになってしまいます。実は、いつもはこんなものを簡単に作って食べているのです。

1、蟹サラダ



冷凍のタラバ蟹の脚を1キロ購入。ポン酢で全部食べるだろうと思っていたのだが、途中で嫌になってしまったのでサラダにした。

アスパラ、ジャガイモ、キャベツをボイルして適当に切って軽くクレイジーソルトを振って、ワサビマヨネーズで和えた。

最後に、フレッシュライムを軽く搾るのがわたしの好み。

マリアージュワインは、白。ボルドー、ブルゴーニュ、どちらでもいい。

2、蟹チャーハン



それでもまだ残っているので、蟹チャーハンにした。

ラップして冷凍にしてある飯をチン。中華用フライパンにたっぷりのオリーブオイルと胡麻油を入れて飯を炒め、そこに溶き卵2個分を入れて飯に絡める。

蟹を入れ、トリガラスープの素、塩、白胡椒を加え、紹興酒をちょい。香菜を散らして出来上がり。

トリガラスープを作ってそこにも蟹を入れて蟹スープにした。1キロは多いな。

マリアージュワインは、紹興酒。

3、蟹しゃぶ



蟹しゃぶ用と銘打ったずわい蟹の冷凍を買ってみた。（同じ日ではありません、念のため）で、まず、しゃぶしゃぶ。野菜はレタスだけ。

土鍋に昆布を敷き、塩、酒、みりん、白だしで簡単に出汁を作り、しゃぶしゃぶと振る。しゃぶしゃぶという擬音が示すように、しゃぶしゃぶはしっかり箸で持って鍋に落とさずに振る。食べる前にやっぱりフレッシュライムをひと絞り。好みで一味唐辛子、柚子胡椒、山椒。マリアージュワインは、日本酒。やっぱり、菊姫か天狗舞でしょう。（笑）

4、蟹のリゾット



これも途中で飽きてきたので、雑炊にした。

ふと思い出して、残っていたカマンベールチーズを切って入れたら、結構いい感じ。じゃーというので、ミルクを加え、黒胡椒を加えると、雑炊ではなく、リゾットになった。

マリアージュワインは、ボルドーの白。

5、牛モツのトマト煮込み





ローレルを入れ、塩、黒胡椒、好みのハーブを加えイタリアトマトと安物の赤ワインで牛モツをグツグツ煮込むだけ。

仕上げに、ポルト酒。パン・ド・セーグルと食べれば一食になる。

マリアージュワインは、ボルドー系、イタリア系の赤。

6、牛丼



湯通しした切り落としの牛肉とよく洗った糸こんにゃくを多目の水に塩、シナモン、白だしを入れて煮る。

これを飯の上に掛けて卵の黄身だけを真ん中に落とす。好みに粉山椒。

残ったら醤油と酒、みりんを加えて煮詰めておくとももないときのつまみになる。

マリアージュワインは、ブルゴーニュの白。

7、鰻丼



真空パックの鰻（といってもせめて国産鰻）をチン、冷凍しておいた飯もチン。

茶碗の底に鰻を半分置き、その上に飯を半分乗せ、その上に残った鰻を乗せおまけのタレを掛け、またその上に残った飯をかぶせミルフィーユにする。

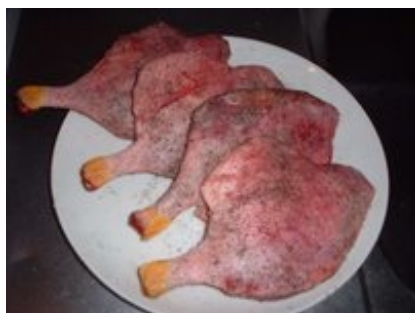
わたしは鰻が見えない関西式のみむし（鰻に飯をまぶすこと）が宝探しのようで面白いと思う。

トッピングに三つ葉、粉山椒。おまけについていた吸い物にも三つ葉。

マリアージュワインは、軽い赤。

今日のメニュー# 13 (11月)

1、コンフィ・ド・カナール・シャランデ1



鴨をシャンブレ（常温=18度にする）して塩、黒胡椒、好みのハーブをまぶして中までしみ込むまで数時間放置。

身が赤いのは、エトフェ（窒息）させて、血を体内に留めて美味しくするため。要は、鬱血しているため。チアノーゼ反応である。

ナント県シャラン地方の鴨がより旨くなるのはこの処理法のせい。旨いものを食べるためには何も厭わない。

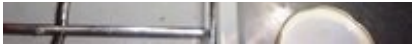
2、コンフィ・ド・カナール・シャランデ2



塩、黒胡椒がしみ込んだら、鴨脂で煮る。コンフィは、共煮である。豚ならラード、牛ならヘットで煮る。温度は60度くらいの低温で気長に。

3、コンフィ・ド・カナール・シャランデ3





3時間ほど煮るとこんがり狐色になってくる。食べるときには、皮の方をグリルしてパリッとさせてから盛り付けるので、焼き色に気をつける。焦げてしまっても火が通り過ぎることもないし味に変わりはない。鴨脂がしみて、むしろしっとりしてくる。

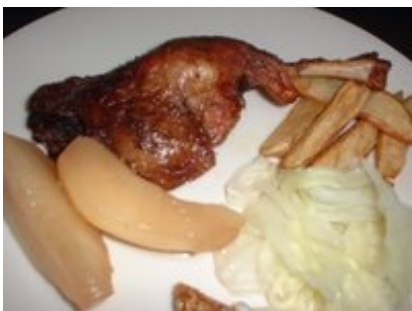
これを脂に漬けたまま保存しておく。豆と煮込んでカスレにしても旨い。素朴にして味わい深い。

4、コンフィ・ド・カナール・シャランデ4



鴨を鍋からあげて脂の温度を上げフリットを作る。鴨脂で揚げたフリットは格別の味わい。ジャガイモのフライをイギリスではフライド・ポテトというが、イギリスでいうフレンチ・ポテトとはこのフリットのことである。

5、コンフィ・ド・カナール・シャランデ5



これが、[パリマツチ](#)の撮影で一緒だったフランス人3人がTROP BON!（超旨！）と言ってむしゃぶりついたコンフィ。

付け合せはフリット、白ワインと塩に漬けた茹でキャベツ、洋ナシのコンフィ。（果物を砂糖漬けにしたものもコンフィ。ブランディー、白ワイン、蜂蜜に漬けた）

ソースなしで、粒マスタードで食うといいのでは。

マリアージュワインは、ブルゴーニュの赤。やっぱりこれはピノでしょう。

1、うどん



冷凍してある3食1パックのうどんを鍋でそのまま茹で、同時に小鍋で出汁を作る。

出汁は、小鍋に水を入れ、塩一つまみと白だし、酒、みりん少々を加えるだけ。

うどんが戻ったら小鍋に移しちょい煮込む。このとき、卵を落としてもいい。梅肉を入れてもいいし、甘く煮た揚げを入れてもいいし、牛肉を入れてもいい。

そのまま丼に空け、とろろ昆布、三つ葉、冷凍してある柚子皮を乗せれば関西風うどんの出来上がり。

一味唐辛子か粉山椒を掛けて食べる。

マリ アージュワインは、酒、シェリー。(意外と旨い)

2、ラーメン



ラーメンというと一家言ある方が多い。

わたしの場合、行き着いたのが「マルチラーメン」という1袋2食入りの乾麺の棒ラーメン。

麺を茹でながら、ラーメンの袋に付いている粉末スープと胡麻油に鶏がらスープ、チャーシューのタレ、紹興酒を加え小鍋でスープを作る。

スープを丼に移し、麺を入れ、チャーシューと香菜をトッピングし、白胡椒を振りかけて食べる。好みで、柚子胡椒もいい。

マリ アージュワインは、紹興酒。軽い赤でもいい。

3、ソース焼きそば



冷凍してある1袋3食入りの焼きそばをシャングレ（常温＝18度に戻す）してよく水洗いしてザルに取る。

もやし1袋分を軽く水洗いし、これもザルに取る。

しゃぶしゃぶ用の豚をたっぷりのオリーブオイルと胡麻油で炒める。

焼きそばを入れ、軽く炒めてからもやし、茹でキャベツを入れてクレイジーソルトを振り掛けよく炒める。

ウスターソース（わたしは、リー&ペリンズが好み）と醤油少々、紹興酒少々を加え、もやしに火が通るまで炒めて白胡椒を多めに振りかけて出来上がり。

トッピングは香菜。

マリアージュワインは、ビール、紹興酒のソーダ割り。

4、シェパーズ・パイ



羊飼いのパイである。本当はラム・ミンチで作るのだが、今回は牛ミンチで作った。

ミンチにナツメグ、クミン・シード、塩、黒胡椒、オリーブオイル、バター、卵1個を入れてよく捏ねる。

この上にバター、塩で味を付けたマッシュド・ポテトを被せ、オーブンで180度30分焼くだけ。

ミンチが少なくて薄くなってしまったので2つ重ねて盛り付けた。

マリアージュワインは、軽い赤、シェリー、ボルドーの白。

5、プラム・ケーキ



ホールでケーキが食いたい、と突然思い立ったことはありませんか？

たまたまラムに漬けておいたプラムがあったのを思い出したので、これをトッピングすることに。

クリームチーズ、バターをチンして溶かし、生クリームにミルク、シナモン、漬け汁のラム、卵1個をミキサーしたものを加えよく混ぜる。

そこに小麦粉とベーキング・パウダー少々を加え、プラムをトッピングしてオーブンで180度30分焼くだけ。

所要時間たったの40分で好みのケーキが焼き上がる。これぞ賄いの極地。

マリアージュワインは、ラム。

今日のメニュー# 15 (12月)

1、スモークド・アトランティック・サーモンのサラダ



世界一旨いスモークド・サーモンは、スコティッシュ・サーモンといわれている。スコットランドのサーモンである。

スコットランドのサーモンは、アトランティック・サーモン（大西洋鮭）であり、パシフィック・サーモン（太平洋鮭）と違って一度の産卵で死なないという特長を持っている。→[詳細はこちら](#)

さて、素材が旨いものは手を掛けないというのが鉄則。真ん中にサーモンを置いて、ベビーリーフを散らし、ケイパーを散らし、バルサミコとオリーブオイルとポルトでソースを作って回しがけておしまい。最後に、ライムを軽く搾って。

マリアージュワインは、白、やっぱりシャルドネ。シャンパン。

2、ビスク・ド・オマール



イセエビをローリエを1、2枚入れたフュメ・ド・ポアソンと白ワインで煮込み、ミキサーに掛けシノアする。これにトマト、ニンニク、サフラン、ポルト、塩、黒胡椒、ミルク、生クリームを加え再びミキサーに掛け、煮詰めてビスクを作る。

飾り用にとっておいたイセエビの身をいれ、イセエビの頭とローズマリーを飾り、ジェノベーゼにバターを加えたソース（もちろん生クリームでもいい）を垂らす。

パン・ド・セーグルとの相性が抜群。これだけで腹一杯になるので注意が必要。

マリアージュワインは、軽い赤。ま、ピノでいいんじゃ。ラングドック地方の料理だから、グルナッシュも合う。

3、カスレ・ド・トゥールーズ



[カスレ](#)は、ビストロの定番メニューで、庶民の日常のフランス料理である。これと、パンと、赤のヴァン・ド・ターブル（テーブル・ワイン）で薄暗いビストロの片隅で敗れた恋に思いを馳せる・・・。（?）

白いんげん豆を一晩水に浸す。これを塩、黒胡椒、好みのハーブ、ニンニク、ローリエ、鶏がらスープ、ポルト、白ワインを加えたフォン・ド・ヴォーに艶出し用の豚足を入れて5～6時間煮込む。

出来上がった白いんげん豆煮込みとコンフィ・ド・カナールを豆、肉、豆、肉、豆とミルフィーユにして（わたしの鰻丼の食べ方と同じだ）カソール（これは売ってないのでテラコッタの鍋で代用）に入れてオーブンで160度、45分焼く。（コンフィについては「今日のメニュー#13」に詳しいのでそちらをご覧ください）

ルックスは今一だが、見えないところに実に手間隙掛けた料理である、というところがフランスのエスプリである。（洋服で言うと、アウターよりもインナーに凝るというセンスに通じる、大人だな）

マリアージュワインは、ミディウムボディの赤。ピノのいいヴィンテージのもの。もしくは、グルナッシュ。

4、フレンチターキーのロティ



ターキーに、塩、黒胡椒、好みのハーブを摺りこんで冷蔵庫で一晩寝かす。

一晩寝かせたターキーをオリーブオイルでマッサージしてもう一晩冷蔵庫で寝かす。

シャンブレしたターキーの腹に詰め物をして、両足をタコ糸で縛り上げ（結構サディスティックな気分になる）アルミホイルで全体をくるんで160度、120分オーブンで焼く（フレンチターキーは2キロ程度なので2時間でOK）。

焼き終わったら一旦オーブンから取り出し、冷ます。と、同時にジュ（受け皿に溜まった肉汁）を小鍋に空け、ポルト、生クリームを加えグレイビーを作る。肉と詰め物から出たエキスが凝縮されていて、実に旨いソースになる。

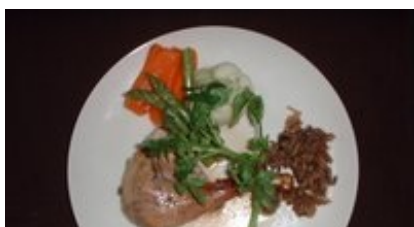
食べる前にもう一度、アルミホイルを外して160度、30分ほど時々グレイビーを掛けながらグリルしてきれいな焼き色をつける。



背骨に沿って包丁を入れるときれいに真っ二つになる。詰め物もきっちり納まっている。

詰め物は、何でもOK。今回は、以下のものをオリーブオイルで炒めて詰め込んだ。

ローリエ3枚、セロリ・たまねぎ・シイタケ・生ソーセージ・ターキーの内臓・白ワイン漬け乾燥イチジクの刻んだもの、ナツメグ、シナモン、クミンシード、ディルシード、松の実、タイム、ローズマリー、バジル、イタリア米、塩、黒胡椒。後で取り出して付け合せに使う。





関節に包丁を入れるとレッグもウイングも簡単に外せる。レッグは締まって旨いし、ウイングは適度に脂気があって旨い。アメリカンターキーがパサパサなのにこれはしっとりして、丁度鴨とチキンの間のような味わい。

付け合せは、カリフラワー、シャトー切りしたニンジン、グリーンアスパラを軽く茹でて灰汁抜きし、白ワインと塩で茹でたもの、クレソン。ソースは、当然グレイビー。

マリアージュワインは、ブルゴーニュの赤、ボルドーの白どちらでも。

5、ガトー・オ・ショコラの黒トリュフチョコレート乗せチョコレートアイスクリーム添え



長い名前のデザートになったが伊達ではない。これは本当に旨かった。(笑)

チョコレート400グラムを溶かし、バター、ラム、チョコレート生クリーム、シナモン、ホールウィートの小麦粉、ベーキングパウダー少々、卵1個、ポルトを加えよくかき混ぜて180度、30分オーブンで焼く。

焼き終わったら、チョコレート100グラムにラム、白ワインを加えて溶かして上塗りし、トッピングに黒トリュフチョコレート。(トリュフという名前のチョコレートはあるが、イタリア製のこのチョコレート、トリュフたっぷりて本当に旨い)

で、最後にココアパウダーを振り掛けた。雪に見えるかと思ったけれど、ココアだな。(笑)



ハーゲンダッツのクラシック チョコレートアイスを添えて。そしてその上から、もう1度ココアパウダーをこれでもかと振り掛けた。

チョコチョコチョコである。こういうくどいサーブの仕方もたまにはいい。

マリアージュワインは、ポルト、なんていかがでしょう？



料理とワインには相性がある、組み合わせによってはマリアージュ（結婚）もあるしディボース（離婚）もある。（笑）

それを知ってほしくて、[3年間ほど店をやっていた](#)ことがある。→[詳細はこちら](#)

もう料理もワインも飽きたと思っていたけれど、美味しいと言ってくれるひとがいるのももう少し続けることになりそうである。