



今日のメニュー# 16 (1月)

1、イセエビのシャンパン蒸し



テラコッタ鍋の底にローリエを3枚ほど敷いてイセエビを並べ、バターと塩少々を加え、シャンパンを振り掛けて180度60分ほど蒸すだけ。

実に簡単に出来るのに旨い。磯の香りとバターの香りがハーモニーする。

マリアージュワインは、料理に使ったのと同じシャンパン。



でも、これくらい食べるといくら旨いといっても飽きてくる。

2、ウニ入りビスク・ド・オマール



そこでこれを鍋に移し、白ワイン、サフラン、ドライトマトを白ワインで戻したものを加えてグツグツ煮る。

十分煮たらこれをミキサーに掛け、シノアする。



シノアしたものにウニ、生クリーム、牛乳を加え、再びミキサーに掛ける。
ミキサーに掛けたものを鍋に取り、ポルトをドボドボ入れ、バター、塩、白胡椒少々を入れて煮詰めていく。



生クリームを垂らして食べると、うん、旨い。イセエビだけよりも味が複雑になるだけでなく、ウニの甘みが加わって、ウニのスープでもビスクでもない別のものになった。
マリアージュワインはやっぱりシャンパン。

3、ウズラの空揚げ風グリエ



ウズラのもも肉である。焼き鳥感覚で作ってみた。クレイジーソルトをすり込み、オリーブオイルを振り掛け、片栗粉をまぶして180度30分ほどグリルする。
片栗粉のせいでカリッと焼きあがる。バルサミコをちょっとつけて食べると、旨い。
マリアージュワインは、白ワイン、シェリー、軽い赤。

4、マグレ・ド・カナールの山椒焼き



マグレ・ド・カナールは、フォアグラを採取した後の鴨である。これの胸肉なのだが、運動不足で脂が多いだけかと思っていたが、合鴨に比べたら、結構野生の味を残していて旨い。岩塩をすり込み、オリーブオイルを振り掛け、粉山椒をたっぷりまぶしてオーブンで160度30分。最後に10分ほど皮側をグリエして焼き色をつけた。（これが余計なことで、少々火が通り過ぎて硬くなった。強火で短時間グリエすべきであった）ソースは、ジュ（肉汁）と鴨脂をそのまま使った。マリアージュワインは、赤。

今日のメニュー# 17 (1月)

1、おせち 1



取り寄せでおせちを買ってみた。ミニおせちではあるが、一人では十分すぎる量である。なんとこんな小さな箱の中に24種類もの食べ物が詰め込んである。箱庭の文化はこんなところにも生きていて、これはもう、食べ物の玉手箱である。マリアージュワインは、日本酒、シャンパン。

2、おせち 2



ところが、カヴァを飲みながらつまんでいたら、近所の友人が遊びに来て、あっという間にきれいさっぱりなくなってしまった・・・。

3、おせち 3



そこで、賄いおせちを作ることにした。見たことがあるものばかりである。24種類はないけれど、10種類の食べ物を盛り付けてみた。

上の段左から、紅白かまぼこ、マグレ・ド・カナールの山椒焼き、いかなごの釘煮、黒豆のブランドティー漬、シイタケのそばつゆ煮、牛肉としらたきの時雨煮。

下の段左から、茹でキャベツの塩・白ワイン漬、ウズラの空揚げ風グリエ、イセエビのシャンパン蒸し、玉子焼き。仕切りに使っているのはバジル。

玉子焼きは、玉子4つに酒、みりん、塩、シナモン少々を入れてよくかき混ぜて焼くだけ。しかし、これが実は一番手間がかかっていて技術的にも難易度が高い（うまく巻けない）。でも旨い。

マリアージュワインは、シャンパン。それもロゼなんかどうでしょう。

4、雑煮



いろんな雑煮を食ってきたけれど、わたしはこれが一番好き。

出汁は、昆布とカツオで取って、シイタケの戻し汁を加え、塩、酒、みりんで味を調える。

餅は、焼餅。出汁に入れたとき、ちゅんと音を立て、香ばしい香りが立ち上る。角が立つので本当は丸餅がいいのだが、臼でついた丸餅を売ってないので仕方なく角餅。

具は、本当はふだん草がいいのだが売ってないので、小松菜。水菜、三つ葉でもいい。写真は鴨だが、かまぼこでもいい。出来れば鱧蒲鉾。忘れてはいけないのは針切りした柚子。

酒を飲み、しこたま旨いものを食べた後は、こういうさっぱりしたものがいい。

具がごちゃごちゃ入っていたり、溶けてしまった餅が味噌汁に入っていたり、餅にあんこが入っていたりするのをご勘弁。ただし、京都の白味噌仕立ては別物。

マリアージュワインは、酒。白ワインも可。

5、そば粉のクレープ



飲み飽き食い飽きると、素朴なものが食いたくなる。

出汁に卵1個、すりおろした山芋、塩、黒胡椒を入れてミキサーに掛けそば粉と混ぜ、水で薄めてのばし、フライパンに胡麻油を敷いてお玉の底で薄くのばしながら焼く。

トッピングは、ちりめんじゃこ、花カツオ、バジル。最後に醤油少々、一味唐辛子少々を振り掛けると食欲が増す。

もやしを入れてもいい。そのときには先にもやしを軽く炒め皿に取っておき、後で乗せる。

ナイフ、フォークで食べてもいいし、ピザカッターで切ってもいい。

マリアーージュワインは、ビール。

6、洋ナシのケーキ



洋ナシをラム酒に漬けておいたのを思い出したのでケーキを焼くことにした。

クリームチーズ、バターをシャンブレし、ミルク、ヨーグルト、卵1個、ポルト、シナモン、メイプルシロップをミキサーにかけたものと小麦粉少々、ベーキングパウダー少々をよく混ぜ、型に流し込む。

その上に、洋ナシを並べて180度、30分オーブンで焼くだけで、甘くないケーキが出来上がる。

マリアーージュワインは、ポルト、コニャック、アルマニャック。

今日のメニュー# 18 (1月)

1、オニオンスープ



2度と作らない。(笑)

見かけの地味さに比べて手間隙の掛かること。おまけに手首と腰が痛くなった。(笑)

玉ねぎを涙をこらえてスライスして、セロリ、ニンニク、バジルなどと共に、たっぷりのバター、塩、黒胡椒で焦がさないようにブイヨン状になるまで徹底的に炒める。(2時間くらい)

これを白ワイン、チキンブイヨンで煮る。(1時間くらい)

これをシノアして、さらに煮詰め、フォン・ド・ヴォー、ミルク、ポルトで味を調える。(1時間くらい)

ミニ玉ねぎ、ペコロスを浮かべて。パルミジャーノ・レッジャーノをトッピングにしてもいい。(忘れた)

旨い。でも腰が痛い。パンに合う。

マリアージュワインは、シャンパン、赤でも十分いける濃厚な味わい。

2、オイルサーディンのサラダ



ベビーリーフ、バジル、セロリの葉などを敷き、ボイルした生の白アスパラ、アボカド、ミニトマトなどをあしらい、オリーブオイルとクレイジーソルトを振り掛ける。

これに、オイルサーディンをニンニクとオリーブオイルで煮たものを添え、フレッシュライムを軽く搾って。

生の白アスパラは、ジェノベーゼ・クリームで。(ジェノベーゼと生クリームをミキサーに掛けるだけで出来上がる。簡単なのにリッチな味わいになる)

カメラマン、右上のザルは何？

マリアージュワインは、シャンパン、カヴァ、シェリー。

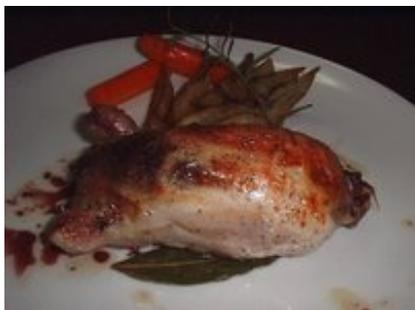
3、リ・ド・ヴォーのソテーバルサミコソース



リ・ド・ヴォーはわたしの好物の一つ。子牛の胸腺肉。ミルクを飲むときだけ子牛にある臓器である。（英語ではsweet bread、これが訛って、焼肉屋ではシビレ、メロンパンともいう）一口大に切ってオリーブオイル、塩、黒胡椒で軽くソテーし、最後にポルトを振りかけた。ソースは、ペリゴールソースの要領でフォン・ド・ヴォーとマデラを煮詰め、バルサミコと塩少々を加えた。

甘み、旨みのバランスが絶妙。よって、一切付け合せはなし。しかし、この写真、眠たいな。マリアージュワインは、赤。ボルドーの赤でも負けない味わい。今回はグルナッシュが力強いジゴンドスにしてみた。

4、カイユ・ガランティエヌのグリエ



カイユとは、ウズラである。今回は食べやすさを考えて、これの骨抜きしたものを使った。ウズラに塩、黒胡椒をまぶしてしばらく置き、オリーブオイルを全体にすり込み、身を開いて、詰め物をして爪楊枝で腹を縫い合わせ、ローリエを敷きオーブンで180度30分ほど焼き、最後に10分ほどグリルして焼き色をつける。

詰め物は、豚の血とイタリア米のソーセージに1、でシノアしたものを加え、松の実とお約束のウズラの玉子を入れ、ナツメグを少々振りかけてよく混ぜ合わせたもの。

付け合せは、シャトー切りしたニンジンと白ワインと塩で煮たもの。フリット（鴨脂で揚げたポテト、冷めても美味しい）。ソースはグレイビー。焼いたときに出るウズラのジュと赤ワイン、ポルトを加えて煮詰めたもの。

マリアージュワインは、少し重い赤。





こっちは、詰め物はせずに骨付きのものをコンフィにしたもの。なかなかセクシーなポーズでしょ。（笑）

骨付きの方が形はいいのだが食べにくいので、賄い用にした。

5、ガトー・オ・ショコラ・ブランの白トリュフチョコレート乗せホワイトチョコレートパウダー掛け



ホワイトチョコレート、バター、クリームチーズを溶かし、生クリーム、ヨーグルト、小麦粉少々にポルトを加えて軽く混ぜ、オーブンで180度30分。

焼きあがったら、ホワイトチョコレートを白ワインとラムを加えて溶かして上塗りし、白トリュフがたっぷり入ったホワイトチョコレートをトッピングし、最後にホワイトチョコレートパウダーを振り掛けて清純な表情を演出した。（?）

この日は、バースデイが同年同月同日のお客様が2名いたので。（そういえば、今日のメニューでバースデイケーキを焼いたのは3回目になる）

このケーキ、とっても甘いのだがどっしりと重い。

マリアージュワインは、ポルト。





ちなみにトッピングに使ったチョコレートは、イタリアのウルバーニ社のもの。
バレンタイン・デーの本命用にどうぞ。（笑）

今日のメニュー# 19 (2月)

またまた賄い編です。賄いというのは、和洋中が適当にミックスされていて気楽に作れて食べられるので結果旨い。(笑)

1、セリのライム和え



セリを塩茹でし、ザルに取って軽く水気を切り、白だしを掛け、ライムを絞ってカツオを乗せておしまい。

実に簡単に出来るのに、あっさりすっきりしてセリの香りも楽しめる。お通し感覚だが、セリー束を食べる方法としてはこれに勝るものはない。

マリアーージュワインは、白ワイン、ビールでもいい。

2、蟹とアボカドのチャイニーズスープ



蟹の身が少しあったのでアボカド、アスパラと一緒にチキンブイヨン、塩、白胡椒、残っていた料理用白ワインを加えて煮て最後に片栗粉でとろみをつけた。これまた残り物で作った割には結構いける。

マリアーージュワインは、白ワイン、シェリー。

3、ボイルド・ポテト





新ジャガイモを茹でただけである。無塩バターをつけてジャガバタ。これが一番旨い。もう一つ海塩。で、両方いけるのだが、無塩バターと海塩と一緒につけて食べるともっと旨い。マリアージュワインは、白ワイン、ビールでもいい。

4、ステーキ・ド・シュバル



馬肉の塊があったのを思い出したので、塩、黒胡椒をまぶして、ニンニクのスライスをオリーブオイルで炒めて香りがでたところでさっと焼いてみた。

仕上げにマデラ酒を振りかけてフランベして終わり。

付け合せは、残っていた生アスパラ。塩と白ワで軽く茹でて、バター、塩、白胡椒でソテーした。ほろ苦く、かすかに白トリュフの香りがする。

馬はヨーロッパでは良く食う。牛肉と鯨の間のような味わい。ウマイ。(笑)

マリアージュワインは、重い赤。ボルドー系、イタリア系、スペイン系のボディのあるもの。

5、サワーソップのバナナクリームソース



バナナとミルクと生クリームにシナモン少々とラムを加えてミキサーに掛ける。(マンゴーとかパイアでもいい)

ここにサワーソップジュレを冷凍庫で固めたものに乗せ、シナモンを振り掛け、ライムを絞って。

ミントがあればよかったのだが、賄いだから、ま、いいでしょう。

マリアージュワインは、シェリー。シャンパン。

今日のメニュー# 20 (2月)

1、サラダ・ド・シュバル



馬肉のサラダ。

ボイルしたジャガイモを一番下に並べ、その上に白ワインと塩でボイルした絹さやとグリーンアスパラ、バジル、クレソン、スライスした玉ねぎを水でさらしたものを重ねてクレイジーソルトとオリーブオイルをふりかけ、トッピングには、塊に塩・黒胡椒をしてオーブンで200度30分ほど焼いてスライスした馬肉のロースト。シュバルは馬。シュバリエは騎士。なんでも、うまけりゃいいや。(笑)

マリアージュワインは、シャンパン、白、シェリー。

2、蟹のビスク



ずわい蟹を2つぺろりと食べた。普通は、殻はそのままゴミ箱に捨てるのだが、ふと思いついてビスクにすることにした。



以前、イセエビのビスクを作ったが、ビスクは甲殻類ならエビ、カニ、オマール、なんでも出

来る。面白いのは味が微妙に違うこと。ずわい蟹のビスクは甲殻類独特の臭みが少なく上品な仕上がりである。

殻を鍋に取って、セロリ、ニンジン、ニンニクなどを入れて塩と白ワインで煮る。これをシノアしてホールトマトの缶詰1缶をミキサーに掛けたものにミルクを加えて（ウニを1箱ミキサーしたものを加えると濃厚になる）また煮る。これをもう1度シノアして、ポルトを加え味を調えれば完成。

手間は掛かるが旨い。エビ、カニを食べたら1度チャレンジしてみたらどうでしょう。

トッピングは、白ワインを加えてミキサーに掛けた生クリーム。

マリアージュワインは、軽い赤。

3、サンドウィッチ・アンブレ



イギリス風サンドウィッチ。どこが違うかということ、中身が一種類だということ。この食べ方も慣れると美味しい。

今回は、鴨のフォアグラとイチジク詰め、ロースト・ビーフ、スモークト・ターキー、生ハム、キューカンバー（きゅうり）の5種。スモークト・サーモンも旨い。

食パンは10枚切り（イギリスのパンは薄い。トーストも薄い）を売ってないので、8枚切りの食パンにマスタード（粒ではない）とマーガリン（バターだと重いので。ホテル・オークラのが美味しい）を練り合わせたものをパンに塗って、何も塗ってないもう1枚のパンと重ね（両面に丁度いい量でくっつく）一旦置く。

重ねたものをめくって、その上にちょいちょいと具を並べて行き片方のパンを重ねて積み上げていき、その上から布巾を乗せて中皿1枚程度を乗せて10分くらい軽く重石をするのがいいのだが、早く食べせろとお客がいうのでそのまま切って出したらまだ中身とパンがなじんでなかった・・・。

マリアージュワインは、白、シェリー、ビター（日本はラガーばかりで、飲めるところがない。これに似た味はぬるいギネスの黒ビール）

4、タラバ蟹のスパゲティ





タラバ蟹を白ワインと塩を入れて茹でる。この茹で汁でスパゲティーニ（#10）を茹でる。茹でたスパゲティと蟹の茹で汁を少し加えてオリーブオイルでからめ、クレイジーソルトを振り掛けるだけ。トッピングはバジルを刻んだもの。
マリアージュワインは、白、シェリー。

5、トマトのジュレ



イタリアントマトのホールに生クリームとポルト、塩、白胡椒を加えミキサーに掛けたソースの上にトマトのジュレを乗せ、ミントをあしらった。
ジュレは、同じトマトをミキサーに掛け、塩、白胡椒を加えゼラチンで固めたもの。要は同じ素材で出来ている。
洋服でいうと、レッドオンレッド的コーディネート。わたしは結構こういうコーディネートが好き。
マリアージュワインは、軽い赤、ポルト。

1、イカのサワーサラダ



イカを白ワインと塩を加えて超軽茹でする。これだけがこのサラダの大事なポイント。今回使ったのはスルメイカ1杯。(一杯使ったのではありません)

茹でたイカを切り開き、横に半分に切って縦切りする。足は、先を落として半分に切り、3色のパプリカも縦切りする。これで4色の同じ長さの素材がそろったことになる。イカに塩、白胡椒をし白ワインを振りかけてしばらくおき、臭みを取る。

バジル、ベビーリーフ、セロリの葉、クレソンなど好みの野菜を千切ってサラダボウルに入れ、塩少々、白胡椒を掛け、イカとパプリカをトッピングし、オリーブオイルを掛け、さらに1個分のライムを絞る。爽やかで旨いサラダが出来上がる。好みのハーブを加えても可。

マリアージュワインは、シャンパン、キリリと冷えた酸味のある白。

2、スープ・ド・ポアソン



魚のスープ。今回は茹で野菜を沢山使ったので、この茹で汁をスープにした。

浮き身はタラのクネル。(日本のはんぺんみたいなもの) タラのクネルは、皮をはがし、塩、白胡椒、白ワイン、生クリームを加えてミキサーに掛け、スプーンで形を整えて軽く茹でた。

大鍋に白ワインと塩を入れて野菜を茹で、最後にイカもこれで茹でた。さらに、浮き身にしたタラのクネルの皮も放り込んで茹で、これをシノアしたものにフュメ・ド・ポアソンを加え、ポルトと塩、白胡椒を加えて味を調整した。生クリームを少々、トッピングはバジル。

マリアージュワインは、ボルドー系の白、うんと軽い赤。

3、鯛のポアレ



鯛に塩、白胡椒、白ワインを振りかけてしばらくおき、臭みを取る。

皮をパリッと焼くにはバターを使ったほうがいいのだが、今回はオリーブオイルで弱火でソテーして一旦皿に取っておき、食べる前にもう1度ソテーしてポアレにした。

菜の花を塩、白ワインで茹でたものを下に敷き、その上に鯛を乗せ、その上にオリーブオイル、塩、白胡椒でソテーした舞茸を乗せ、マスタード、粒マスタード、白ワイン、ポルト、オリーブオイル、マヨネーズで作ったソースを掛け、クミンシードをパラパラ。トッピングはチャービル

。ソースの黄色が菜の花が咲いたみたいできれい。菜の花の辛子マヨネーズ和えの本歌取り。マリアージュワインは、軽い赤。

4、子牛のリブのグリエ



カットレットにしようと思っていたのだが、肉を見たお客がそのままグリルした方がいいというので予定を変更した。

これは、羊も豚も同じだが、ミルクを飲んでいる時期の子牛は、牛肉独特の臭みがなくてどう料理しても旨い。この時期の子牛にある臓器がリ・ド・ヴォーである。

リブに塩、黒胡椒をしてしばらく置いてなじませ、オリーブオイルを塗って200度40分程度グリルするだけ。

付け合せは、シャトー切りしたニンジン、ブロッコリー、インゲン、キャベツを白ワインと塩で軽く茹でたもの。ソースは、作り置きしてあったペリゴールソースのジュレ。

マリアージュワインは、軽い赤。

5、パパイアのソルベ





パイアの皮を剥き、白ワイン、メイプルシロップ、ラム、ゼラチンを加えてミキサーし、一晩冷凍庫に入れて固める。

ソースは、パイアと生クリーム、ラムを加えてミキサーしただけ。溶けかけのシャリシャリした触感がいい。

マリアージュワインは、シェリー、ブルゴーニュの白。

今日のメニュー# 22 (4月)

1、生ハムサラダ



生ハム、マッシュルーム、バジルの残り物があったので刻んでクレイジーソルトを振り掛け、オリーブオイルで軽く和えた。

それが残り物かよって？だってそうなんだからしょうがないでしょ。

マリアージュワインは、シャンパン、白。

2、ポークリブのグリエ



ポークリブが冷凍庫にあったので、シャンブレし、塩、白胡椒、オレガノ、ローズマリーなどをすり込みオリーブオイルを垂らして200度30分ほどグリルした。

付け合せは、残り物のキュウリをスライスして、辛子マヨネーズで和えた物。

これぐらい食うと、あー、食べた食べたという感じになる。

マリアージュワインは、ボルドーの白。

3、テンダーロインステーキフォアグラ乗せペリゴールソース掛け



豚が続いたので牛が食いたくなる。テンダーロインとフォアグラが冷蔵庫に残っていたので、シャンブレして塩、黒胡椒をまぶして無塩バターで軽くソテーし、フォアグラも軽くソテーしてマデラ酒でフランベしてトッピングに。

ソースは、黒トリュフをたっぷり入れたペリゴールソース。

付け合わせは、キャベツを白ワインと塩で茹でたもの。旨いものは体に悪いと言うけれど、たまにはいいでしょう。

マリアージュワインは、赤。

4、ハンバーガー



生肉を刻んで塩、黒胡椒、玉ねぎのみじん切り、卵の黄身、ポルトを加えてこねる。こねることによって粘り気が出てくる。今回は、馬肉で作ってみた。

これをこのまま食べるのがタルタルステーキであり、ユッケである。ハンバーガーはドイツのハンブルグ式食いで、タルタルステーキを焼いたものである。タルタルステーキはモンゴル式食い方。基本は生なのである。

よって、焼くときも中まで火を通さない。肉汁が出てくるくらいが旨い。今回は、マデラ酒で最後にフランベして、それをそのままソースにした。

付け合わせは定番(?)のキャベツの塩・白ワイン茹で。粒マスタードを付けて。

マリアージュワインは赤。

5、キャラウェイシード入りチーズケーキ



チーズケーキにキャラウェイを入れると不思議な味わい。クリームチーズ1個、バター1/2個、卵1個、バニラヨーグルト3個、小麦粉少々、キャラウェイシード少々、マデラ酒少々を良くかき混ぜてバターをたっぷり塗った型に入れてオーブンで180度30分焼くだけで美味しいケーキが焼き

あがる。

余熱を取って型から抜いて冷蔵庫で冷やして食べる。

マリアージュワインはアルマニャック、コニャック、ポルト。

今日のメニュー# 23 (4月)

1、エビのサラダ山葵和え



エビは甘エビを使った。卵を持っていたのでそれも一緒にサラダに入れた。
甘エビを白ワインと塩で超軽めに茹でる。皮を剥いたエビ、アボカド、セロリの葉などにクレイジーソルトを振り掛け、すりおろした山葵に白ワイン、塩を加えたソースで和える。
最後にライムを軽く絞って。素材がいいとやっぱり旨いね。
マリアーージュワインは、シャンパン、白。

2、イワシのオリーブオイル煮



まず、塩、黒胡椒をして軽く焼く。こうすると煮崩れしにくい。
これを、ローリエを敷いた鍋にオリーブオイルを浸し、鷹の爪を入れて煮る。(好みでニンニクを入れてもいい) 弱火でコトコト1時間くらい。こうすると、骨が柔らかくなって、頭から尻尾まですべて食べられる。
単純な料理だが、これ、本当に旨い食い方だと思う。
マリアーージュワインは、シャンパン、白、ロゼ、軽い赤。

3、カツオのグリエ、バルサミコソースブルーチーズ添え





カツオの半身に塩、黒胡椒をしてしばらく置き、ローズマリーとオリーブオイルを敷いて30分グリエした。（これは長すぎたようで身が硬くなってしまった。グリエでなく、オーブンで200度15分くらいがいいのではないかと思う）

ソースは、バルサミコにマデラ酒、ホールのブラックペッパーを加え煮詰めて作った。これにブルーチーズを添えて。

マリアージュワインは、甘い白、軽い赤、シェリー。

4、高菜のおにぎり



高菜の茎の部分を刻んで中にいれ、葉の部分で巻く。それだけでとっても旨いおにぎりが出来上がる。

米は魚沼コシヒカリ、といで30分置いて酒を少し入れて炊く。今回は、木の芽を築地で買ったのだが、余りの量の多さと安さでびっくり。これも刻んで混ぜ込んだ。う、旨い。こういうシンプルなものが旨いね。

マリアージュワインは、冷たい日本酒。または、緑茶。

5、ハマグリのお吸い物



ハマグリを茹でる。茹で汁とは別に昆布だしを作り茹で汁と昆布だしを半々にして酒と塩で味を調え、木の芽をたっぷり乗せて。

これまた身がぷりぷりしていて旨い。木の芽とハマグリ、相性がいい。旨いね、本当に。（笑）マリアージュワインは、日本酒、白ワイン。

6、ふわふわメレンゲの巣ごもり



イチゴ、ブドウ、パパイアを白ワイン、砂糖、ラム、マデラ酒、シナモンを加えてコトコト煮汁が少なくなるまで煮てフルーツコンフィを作る。

この上に、メレンゲを掛けて巣ごもりにし、トッピングにミントを乗せる。

メレンゲは、卵の白身、生クリーム、砂糖、ラムをボールに入れて氷水につけてホイップするのだが、氷を買うのを忘れていたのでかき混ぜるのが面倒くさくなって途中でやめてしまい、ふわふわ度が足りなかった……。だが、味は良かった。（笑）これまた、う〜〜ん、旨い。

マリアージュワインは、ラム、シェリー。

今日のメニュー# 24 (5月)

1、カナッペアラカルト



アペリティフには定番のカナッペ。要は、パンやクラッカーの上になんでも乗せればOK。サンドウィッチのフランス版である。

パンは、パン・オ・セーグルを薄く切ってトーストしたものを使った。これにバターを塗って、手前から時計回りに、フォアグラ、イクラ、ブルーチーズ、自家製イチジクジャム、スモークトサーモン。サーモンにだけは、バターに加えジェノベーゼを塗った。

マリアージュワインは、シャンパン、シェリー。

2、ホタテのサラダ



グリーンアスパラ、インゲン、キヌサヤ、セロリ、を同じ長さに切り揃えボイルする。これに茗荷をスライスしたものを加え、クレイジーソルト、白胡椒をふりかけ、辛子とマヨネーズで和える。

この上に、ホタテの缶詰を2缶ドバツと引っくり返して終わり。最後にフレッシュライムを軽く絞って。茗荷の香りがマヨネーズと合って旨い。

マリアージュワインは、シャンパン、白。

3、カニのパイ包み焼き





何だか栗饅頭みたいに見えるが、甲羅に取ったボイルしたカニの身に、マデラ、白胡椒、クミン・シードを加えたベシャメルソースを掛け、その上からパイシートを被せて水で薄めた卵の黄身を刷毛で塗って230度20分オーブンで焼いた。

こんがり焼けたパイ皮を崩し、ベシャメル、カニの身と混ぜ合わせて食べる。パンが欲しくなる。

セロリは飾りではなく、フォーク、ナイフで食べる特、カニの甲羅がクルクル回転しないためのストッパー。

マリアージュワインは、シャンパン、ボルドー系の白。

4、牛筋と大根の煮物シノアズリ



牛筋は塩を入れ、2、3度茹でこぼし脂を抜く。

これに紹興酒、八角、黒胡椒、ナツメグ、鷹の爪を入れて4、5時間煮る。煮汁が少なくなったら出来上がり。

大根は皮を剥き、厚めに切って面取りし、大鍋に昆布を敷いてたっぷりの水でコトコト弱火で4、5時間煮る。

すっかり煮えたらこれに塩、紹興酒、白出汁を加え、さらに弱火で1時間煮る。煮えたら一晩置いて味を染み込ませる。

大根の上に牛筋を乗せ、トッピングは刻んだ香菜と鷹の爪。大根の旨みと牛筋のこくのある中華味のコラボレーション。

マリアージュワインは、軽い赤、紹興酒。

5、アボカドのアイスクリーム



アボカドを剥いて賽の目に切り、ラム、グラニュー糖、生クリーム、ワサビを加えてミキサーに掛ける。

これをボールに取り、さらに泡だて器で空気を入れながらかき混ぜ、冷凍庫に放り込んで2時間で出来あがる。

ワサビアイスというのを何処かで食べた記憶があったので応用したが、アボカドのネバリが生クリームと相性がいいようである。簡単に出来るのに本当に旨い。

マリアーージュワインは、赤、甘い白。

今日のメニュー# 25 (6月)

1、あら炊き



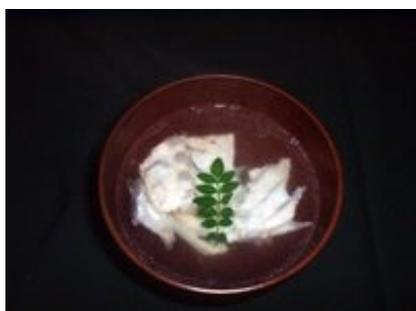
タイのあらを見つけたので煮付けることに。

基本は、酒、みりん、醤油の味付け。少し違うのは、酒がなかったので紹興酒にしたことと、醤油がなかったのでそばつゆを使って、みりんを省略したこと。

タイは塩をして1度軽く茹で、新ごぼうと生姜と一緒に煮た。そばつゆのせいか結構こってり仕上がった。

マリアージュワインは紹興酒、焼酎。

2、潮汁



塩で茹でたときに汁用にとっておいたあらを昆布出汁で澄まし仕立てに。味付けは塩、酒がなかったので焼酎少々。昆布とタイの風味がいいバランス。あらは、軽く塩を振って炙ったものを使ってもいい。やはり、これには木の芽を1枚パチンと叩いて浮かべたい。

マリアージュワインは焼酎。

3、ホタテ飯



炊飯器に合数にピッタリ合わせた水を入れ、その上に生姜の針切り、新ごぼうの笹がき、ホタテ、酒がなかったので焼酎少々、塩少々で炊く。炊き上がったらずし蒸らしてよくかき混ぜ、トッピングには、大葉と茗荷の針切り。

マリアージュワインは、お茶。

4、スパイスカレー



カレーである。普通は肉と野菜を炒めてカレールーを放り込んで煮込むだけだが、カレーも真面目につくると手間がかかる。

牛肉の切り落とし、セロリ、ジャガイモ、ニンジンをお好みのスパイス、塩、ブラックペッパーを振りかけローリエ数枚と無塩バターで炒め、5～6時間煮込んだ。

トッピングは、ボイルした絹さや、さらし玉ねぎ、コリアンダー、オリーブ2種。



入れたスパイスは、左上からターメリック、カルダモン、フェンネル、コリアンダー、ナツメグ、左下シナモン、ブラックペッパー、サンショウ、ディルシード、キャラウェイシード。これに唐辛子、鷹の爪、松の実。

マリアージュワインは、赤。

5、ビワのジュレ





新鮮なビワが手に入ったのでジュレに。

ビワの皮を湯剥きし、半分に切って種を外し、シナモン、ウォッカ、メープルシロップを加え煮込んでコンフィを作る。

このとき、ゼリーパウダーを一緒に加えてもいいし、別に作ってビワを型に入れた後に流し込んでもいい。（このときは、コンフィを作ったときの煮汁をソースにするといい）

マリアーージュワインは、ウォッカ。

今日のメニュー番外編#3 (6月)

再びめぐってきたわたしのバースデイ。今回のバースデイは、感覚的には人生のリセットでしょうか？(笑)

会場は渋谷NHK向かいの[ソシエタ](#)にて。

お越しいただいた方々、お花やケーキやプレゼントをいただいた方々、ありがとうございました。

1、ハムと玉ねぎのパテ、京風ピクルス、砂肝のコンフィ



わたしは砂肝のコンフィが旨かった。

マリアージュワインは、スプマンテ、軽い白。

2、白身魚のカルパッチョのサラダ仕立て、柚子胡椒ヴィネグレットソース



マリアージュワインは、スプマンテ、軽い白。

3、旬野菜とパンチェッタのココット



マリアージュワインは、重めの白（ラングドックの樽熟成のシャルドネ）。

4、トリップの煮込み、ノルマンディ風



これも良かった。これだけを狙って来たお客さんが約1名。（笑）

マリアージュワインは、重めの白。

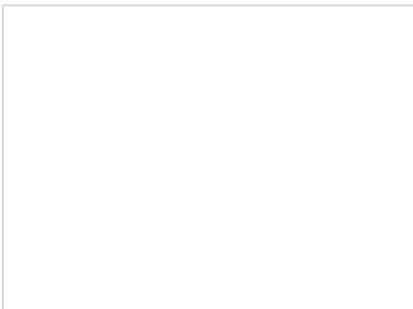
5、ハーブと白ワインで熟成させた豚肩ロースのグリエの10倍に煮詰めた赤ワインのソース添え



信じられないことに、この写真はありません。旨かったので、カメラマンは食ってばかりだったそうです。代わりに、ケーキの写真でごまかすことにします。（笑）

マリアージュワインは、ピノ・ノワール、ロゼ。

6、ペシェのジュレ（桃のゼリー）



ケーキがどーんと存在感を主張しているので、ジュレが良く見えませんが・・・。約束どおり、これだけはわたしが作ったのです。

今回は、モモ缶を使った。鍋に移してグラニュー糖、ラム、紹興酒、ウオッカ、シナモンを加えて、半分の量になるくらいまで煮詰める。

ここに、ジェリーパウダーを加え、型に入れて冷蔵庫で固める。

ソースは、皮を湯剥きしたモモ、生クリーム、ウオッカ少々をホイップしたもの。2種類のモモの味が楽しめる。トッピングは、ミント。

マリアージュワインは、甘い白。

今日のメニュー番外編#4 (6月)

バースデイの翌日、久しぶりに伊豆の旅館に行ってきた。料理が伊豆にしたらまあまあ美味しかったので番外編ということで。

1、八寸



アメリカンチェリーの白和え、鯖の笹巻き寿司、枝豆の真丈、若鮎蒟味噌焼き、穴子鳴門巻き、川海老艶煮、小茄子甲州煮、冬瓜田楽、サーモン蓮根焼き、蓬ういろ。

和食というのは、よくまあ、こんなにちまちまと作るものだ……。サーモンが旨かった。マリアージュワインは、華やかな酒。

2、椀もの



鱸松前蒸し（鱸、玉子豆腐、茗荷、芽葱、生姜、香味野菜）。

昆布と鰹の一番出汁。和食で一番難しい味。化学調味料と出汁パックに慣れた舌には分からない旨さ。幸せ。

マリアージュワインは、澄んだ酒。

3、お造り





三種盛り（鯛、かんぱち、甘エビ）。これは取り立てて語るほどのことはない。
マリアージュワインは、すっきりした酒。

4、温皿



米沢牛のパートブリック包み（牛ミンチ、ズッキーニ、ディル、チャービル）。ソースは2種で、
赤ワインソースジェノベーゼ風味とホワイトアスパラソース。

和風肉料理。盛り付けはきれいだが、肉は、ちょこちょこ突付くように食うものではない。こ
こで、ドーンと赤ワイン煮とか食いたい。（笑）

マリアージュワインは、軽い赤、ロゼ。

5、揚げ物



伊勢海老黄金揚げというらしい。カレー風味の揚げ物。伊勢海老はどう料理しても別に～、とい
う感じなのだが、これは、ふ～ん。

マリアージュワインは、ビールかも。

6、焼き物





鮑踊り焼き。鮑を七輪に乗せて焼いてレモンとバターで。ま、伊豆ですね。志摩観光ホテルの鮑のステーキとは比較できません・・・。

マリアージュワインは、甘い酒。

7、冷鉢



長芋素麺。長芋を針切りにしたものを出汁で。トッピングは、車海老、椎茸、丘ひじき、くこの実、青柚子。これは爽やかで良かった。

マリアージュワインは、爽快な酒。

8、鍋



ブイヤベース。さざえ、パーナ貝、ムール貝、海老、パプリカ（赤・黄）、玉ねぎ、香菜。これが意外に旨かった。出汁が良かった。

マリアージュワインは、発泡酒（似非ビールではなく、荒走りのような発泡する日本酒）。

9、ご飯





金目鯛と新牛蒡の炊き込みご飯。漬物、赤出汁。伊豆というと金目の煮付けだが、こういう小細工はうれしい。旨いね。お代わり。赤出汁とのバランスもいい。マリアージュワインは、お茶。ぐり茶。

10、デザート



牛乳のパンナコッタ、ストベリーミント乗せ。めもいい感じで収まった。良かった。マリアージュワインは、冷たい酒。

夕食に続いて朝食です。桐の岡持ち（儉鈍箱（けんどんばこ））で出て来たのも伊豆にしたらなかなか・・・。



こう出てきて、



蓋を上をスライドさせると、中には三段のお重が・・・。

1、一の重（上段）



左：山葵漬け、鱈子、玉子焼き、鰯の治部煮、赤紫蘇らっきょう。右：鯛、人参、隠元、セロリのとろろ昆布巻き。

マリアージュワインは、ぐり茶。

2、二の重（中段）



左：飛龍頭の煮物、人参、絹さや乗せ。飛龍頭の出汁の含ませ具合よし。右：金目鯛の一夜干し。金目もこのサイズくらいが可愛くていい。七輪で焼いて食う。飯がすすむ。朝からお代わりしてしまった・・・。

マリアージュワインは、やっぱりぐり茶。

3、三の重（下段）



香の物、フルーツゼリー寄せ。



これにちりめん山椒ご飯、浅利とあおさの味噌汁がつく。ま、伊豆にしたら演出がよろしかった
ようで・・・。

マリアージュワインは、最後までぐり茶。(笑)

今日のメニュー# 26 (7月)

賄いです。今回は、賄いらしくないかも。でも、エビ、カニは大好きなもんでつい……。

1、茹でカニ



カニがたくさん手に入ったので、食べる。カニの脚は関節を落とし、太い方を上にして持ち、太い方に細い方を突っ込むときれいに身が抜ける。
マリアージュワインは、甘い酒、甘い白ワイン。

2、カニミソ甲羅



ボディの部分は、ミソと一緒に甲羅に取って酒を垂らして食べると旨い。
マリアージュワインは、濃い酒、シェリー、シャンパン。

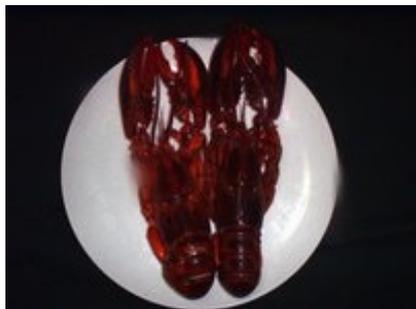
3、カニすき



で、残りはカニすきに。

出汁は、コンブとカツオ。塩、酒、みりんで味を調整。野菜は適当に。暑いときの鍋は格別。旨いね。(笑)

マリアーージュワインは、軽い酒、軽い白ワイン。



次はオマール。普通はボイルしてレモンバターソースで食べたり、半割りにしてベシャメルソースを塗ってテルミドールにしたりする。

4、オマールのオイスターソース炒め



だが、今日はちょっと趣向を変えて中華風にした。

オマールをぶつ切りにして、ユリ根、ピーマン、玉ねぎ、セロリと一緒に塩、黒胡椒、ゴマ油で炒めオイスターソースを加え最後に紹興酒でフランベして出来上がり。

マリアーージュワインは紹興酒、シェリー。

5、ビスク・ド・オマール



食べ終わったら殻を鍋に取り、ローリエと一緒に煮出し、ビスクを作る。伊勢海老でもカニでも作

ったが、やっぱりオマールが一番癖がなくていい感じ。カニ臭くない、エビ臭くないのはザリガニだからだろう。

数時間煮出したらシノアし、トマトジュースミックス、塩、黒胡椒で味を調え、ポルト酒と生クリームを加えて完成。

6、タリエリーニのビスク・ド・オマールソース



普通はこのビスクをスープとして食べるのだが、今日は趣向を変えて、パスタに絡めて食べることに。パスタは稲庭うどんサイズでソースに絡みやすいタリエリーニ。

パスタをたっぷりのお湯とたっぷりの塩（海水濃度）で茹でソースに絡め、黒胡椒、バジルなどを振りかけて食べる。う、旨い。

マリアージュワインは、ボディのある赤。甘い白。

今日のメニュー# 27 (7月)

1、ほうれん草のおひたし



ほうれん草を軽くボイルして軽く絞る。これに出汁を掛け、ちりめん雑魚を乗せてライムを軽く絞る。

出汁は、昆布と鰹で取り、塩、白ワインで調整。

マリアージュワインは、よく冷やした白ワイン、冷酒。

2、流しそうめん



これが噂(?)の「ベランダ流しそうめんセット」。3年目ともなると風格すら感じる。(笑) 組み立ても30分で出来るようになった。

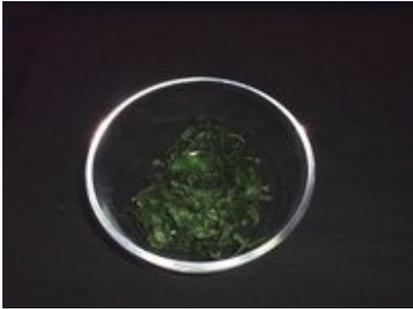
いつも薬味が写っていないので、今回は薬味の紹介をすることに。



おろし生姜。そうめんの友。



おろし山葵。これまたさっぱりしてよし。



大葉。紫蘇の葉っぱ（当家ベランダ製）。木の芽、バジルの葉を刻んでも美味しい。



茗荷。これがないとそうめんが食えない。



刻み葱。わたしはあまり好みではない。



金糸玉子。出汁で割って超薄焼きにして糸のように細く切る。旨いよ。



海老。軽く白ワインと塩でボイルしたもの。



プチトマト。湯剥きして白ワインに浸しておいたもの。さっぱりして旨い。梅肉を白ワインや酒で割ったものもいい。





出汁。昆布とカツオで取り、そこに干し椎茸の戻し汁を加え、戻した椎茸も刻んで一緒に入れて煮詰め、塩、白ワイン、酒で調整する。

マリアージュワインは、飲んでる暇がない。

3、鳥飯



鳥のもも肉を一口大に切る。ゴボウの皮を包丁でこそぎ落とし、回しながら斜めに切っていく。これをオリーブオイルとゴマ油少々、塩、白胡椒、鷹の爪、ゴマを入れて炒める。最後に白ワイン、酒を加え強火で炒めて出来上がり。具を先に作っておくのがミソ。

水を控えめに酒を少々入れて飯を炊き、具を混ぜる。炊き込みにするとゴボウも鳥も柔らかくなってしまいが、炒めたものを混ぜるだけなので、鳥はジューシーに仕上がりに、ゴボウの香りも楽しめる。

トッピングに木の芽。

マリアージュワインは、白ワイン、酒。

4、キノコの吸い物

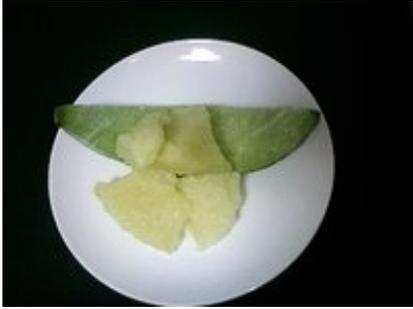


マッシュルームと絹さやを白ワインで軽く茹でて具を作る。

具を椀に入れ、昆布とカツオで取った出汁に塩、白ワインを入れて味を調整して汁を作って上から掛ける。木の芽を乗せてもいい。

マリアージュワインは、白ワイン、酒。

5、メロンのソルベ



メロンを八つ割りにし、身を包丁で切り取り、白ワイン、ウォッカ、グラニュー糖を加えてミキサーに掛け冷凍庫で冷やす。皮も一緒に冷凍庫で冷やす。

食べるときに、冷蔵庫に移し、シャーベット状になったら、冷凍した皮の上にこれを盛り付ける。

マリアージュワインは、ウォッカ。

今日のメニュー番外編# 5 (8月)

わたしの友人のナンプラー宅に招かれた。この友人、名前からも分かる通り、いつでもマイナンプラーを持ち歩き、何にでも振り掛けるところからついたあだ名。タイ大好き、タイ料理大好き人間である。もちろん味の方も本格派。今回はご本人のレシピ付きでご紹介します。

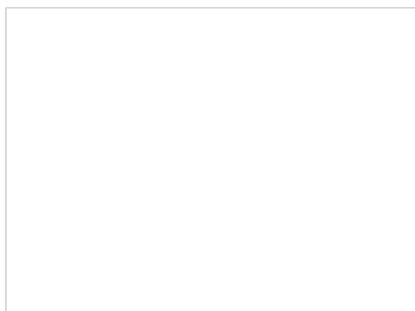
1、カイサツヤサイ



にんにく、ブリッキーヌー、バイマックルー、タマネギのみじん切り、鶏のミンチをナンプラーやシーズニングソースとかで味付けして、オムレツに。チリソースが合う。

アペリティフとしては最適ですね。タイ料理のアントレ（入り口）という感じです。マリアージュワインは、軽い白、シンハー（タイビール）。

2、ペコロス&トマト



器にオイルを敷いて並べて、ナンプラー&マナオをまわしかけてオーブンで焼いただけ。ブロッコリーとかあってもいいですね～

トマトも、ペコロスも焼くと甘みが出る。こういうシンプル味も時にはいいですね。マリアージュワインは、白、シンハー。

3、ヤムウンセン



春雨、きくらげ、きゅうり、赤ピーマン、赤タマネギにバイマックルー、レモングラス、ブリッキーヌー、パクチーの茎、それぞれのみじん切りを混ぜる。
冷蔵庫で冷やして、食べる前に塩と白ワインで茹でた芝えびとミニトマトを混ぜる。ドレッシングはスイートチリソース、ナンプラー、マナオ。

タイ料理の定番。タイ料理店ではわたしは必ず食べます。パクチーが必需品です。
マリアージュワインは、白、セパージュはシャルドネ。

4、あさりのスパイシー蒸し



たっぷりのニンニク、ブリッキーヌーを炒めて香り出し、鶏ガラスープ、ヤムウンセンの芝えびのゆで汁、チリインオイル、ナンプラー、あさりを入れてフタをして蒸し焼き、パクチーのみじん切りをちらす。（スイートバジルを入れ忘れしました）

辛さがたまらない・・・。ブリッキーヌーがうー、辛い。
マリアージュワインは、甘い白、シンハー。

5、冷製トムヤムクン





鶏ガラスープ、えびの殻、レモングラス、バイマックルー、カー、パクチーの根、ブリッキーヌーで煮込む。

チリンオイル、ナンプラーで味付け、冷製なので濃いめに。具を取り出し、細かく切ったバイマックルー、レモングラス、フクロタケ、湯むきミニトマト、エビを入れて煮込む。冷蔵庫で冷やす。冷えたらマナオを加える。

夏だから、冷製スープにしたらどうかとって、作ってもらいましたが、これ、いけますよ。冷蔵庫ではなく、冷凍庫に入れて食べる前に冷蔵庫に移し、シャーベット状にすればもっといいかも。

マリアージュワインは、フローズンマルガリータ。

6、鶏のバジル炒め



鶏モモはブロックに切って紹興酒と砂糖をもみ込んでおく。ニンニク、ブリッキーヌーを炒めて、鶏モモ、紹興酒で炒め、火が通ったらオイスターソースとナンプラーで味付け火を止める前にホーリーバジルの葉を加える。

ご飯に乗せて食べたら、タイ風親子丼という感じでした。

マリアージュワインは、シンハー。

7、さんまのレッドカレー



さんまは頭と内蔵をとって洗ったら、塩少々、ターメリック、クミンシードをふりかけておき、

グリルする。3尾のうち1尾の身をほぐして、残りは6つに切って大きな骨を除く。
レッドカレーペーストを弱火で炒めて、ココナッツミルクの塊の方を加えてくつつつしてきたら、ほぐしたさんま、しめじ、タケノコ（忘れました）、残りのココナッツミルク、細かく刻んだバイマックルーを加えて煮込む。
残りのさんまを加えて味を整えて、最後にパプリカ、とタイのスイートバジル。

サバのカレーのはずだったのだが、サンマが旬だったので作ったということでしたが、なかなかのものでした。ソーメンで食べると、おー、異国の味だ。（笑）
マリアーージュワインは、白、軽い赤。

8、ナシのソルベ



これはわたしのお土産。

ナシをおろしがねでおろし、白ワイン、ウォッカ、グラニュー糖を加えてミキサーに掛け、冷凍庫に。食べる前に冷蔵庫に移し、柔らかくなったらスプーンで取り分け、シナモンを振りかけて食べる。簡単にできて旨いよ。

マリアーージュワインは、ウォッカ。

今日のメニュー番外編# 6 (9月)

1、アユ



この5年ほど毎年通っている久慈川のアユ。今年は鮎焼き名人の斉藤さんが子持ちの形のいいのばかり焼いて待っていてくれた。余りの旨さに5匹連続で食ってしまった・・・。
解禁の頃のアユもいいけれど、わたしは食べ応えのある落ちアユが好き。殆ど尺アユサイズ。山女のようなアユを食うとアユのイメージが変わる。稚アユの天ぷらもいいけどね。
マリアーージュワインは、シャープな白、キリリと冷やした山廃吟醸。

2、サザエ



海辺で焼くサザエのつぼ焼き。酒と醤油を垂らしてグツグツ言ってきたら出来上がり。焼きすぎるときれいに外れなくなるのでご用心。ジャガイモ、コーンも旨いよ。これはバターをつけて食べると旨い。

マリアーージュワインは白、日本酒、ビール。

3、枝豆





夏といえば枝豆である。わたしは丹波の黒豆が好きなのだが、まだ少し早い。そこで茶豆で我慢する。

豆の両端をハサミでマメに落とす。面倒だけれど、これは必要不可欠な仕事。(第一、だべやすおすえ～(笑))

次にこれをザルに取り、塩もみして産毛を取る。塩をスパゲティを茹でる要領で多目に入れてアルデンテ程度に軽く茹で、火を止め、豆が沈むまで放置する。(このとき両端から塩水が沁み込んで丁度いい味になる。塩をぶっ掛けるようなのは手が汚れるし、塩と豆のバランスも悪い)豆が沈んだらザルに取り冷蔵庫で冷やす。このとき、白ワインか酒を吹きかけておくともっといい。

マリアージュワインはシャープな白、甘い白、どちらもいい。冷酒でもいい。

4、エビ



天使のエビ(英名はパラダイス・プローンだから天国エビ、楽園エビが正しいが、天使は天国にいるからま、いいでしょう。天国から追放された天使は悪魔と呼称が変わる。天使も悪魔も男子のみで女子はいない。が、天使のエビには子持ちもいる)を塩水でボイルしただけ。ライムを搾って食べるといくらでも食べられる。

マリアージュワインはシャンパン、白。

5、フィッシャーマンズ・パイ



そのまま食べるだけだと芸がないので、ふと思いついてシェパーズ・パイのエビ版を作ってみた。中に入れるのがラムのミンチでなくてエビなので羊飼いのパイではなくて、漁師のパイ。

ジャガイモをボイルして塩、白胡椒、白ワイン、牛乳、バター、チーズを入れてマッシュし、そこにボイルしたエビを殻ごと白ワインを加えてミキサーに掛けたものを加えてよく混ぜる。トッピングにチーズをたっぷりとパン粉を振りかけて180度30分オーブンで焼く。意外に旨い。マリアージュワインは白。

今日のメニュー# 28 (9月)

1、エビとアボカドのハチミツ掛け



生クリームをホイップし、賽の目に切ったアボカドを置き、その上からクレージーソルトを軽く振り掛ける。その上にボイルして白ワインと塩に一晩つけておいたエビを乗せ、ハチミツをスプーンで振り掛ける。

マリアージュワインは、甘い白。

2、チーズ・フォンデュ



冬の定番だが、そろそろ涼しくなってきたのでやってみた。これは鍋と同じで取り合いするくらい人数が多いほうが楽しくていい。

ボイルした野菜。左から、グリーンアスパラ、カリフラワー、キャベツ、サツマイモ、ジャガイモ。



ボイルしたホタテ、エビ。ベーコン、チキン、ポークリブ。



でもご存知の通り一番旨いのは、パン。焼きたてのフランスパン。

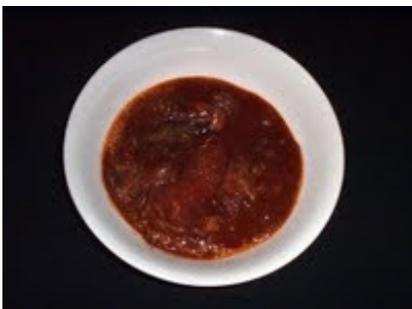


これらを好き好きに金串に突き刺してチーズをつけて食う。

チーズは、グリエール、エメンタール、レッドチェダー、モッツァレラ、ゴーダなどを白ワインと小麦粉ですこしずつ溶かしていく。ブルーも入れてもいい。好みで、黒胡椒、ナツメグなどを入れてもいい。コクを出すならポルト酒を加える。

マリアージュワインは甘い白、軽い赤、シャンパン。

3、牛筋のデミグラスソース煮込み



牛筋1キロを大鍋にたっぷりの水に塩を加えてボイルすること3回。

これに、ローリエ数枚、ニンニク1個、玉ねぎ1個、塩、赤ワイン1本、ミルク1パック、トマトジュース1パック、デミグラスソース2缶、黒胡椒、ナツメグを加えて5、6時間煮込む。最後にマデラ酒を加えて出来上がり。生クリームをトッピングにしてもいい。旨い。

マリアージュワインは、ボディのある赤。やっぱり、これはボルドー系の赤でないと負ける。

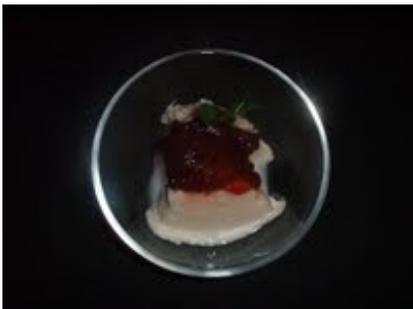
4、スパゲティ・ビアンコのトリュフ風味



スパゲティーニをたっぷりのお湯に多目の塩を加えてボイルし、飾りの鷹の爪を入れたオリーブオイルに絡め、トリュフ・ソルトを振りかけるだけ。トリュフの風味が利いていてなかなかよろしい。

マリアージュワインは、軽い赤、シャープな白。

5、洋ナシのアイスクリームのイチジク・コンポート乗せ



洋ナシをすりおろし、白ワイン、ウォッカ、グラニュー糖、生クリームを加えてミキサーに掛け冷凍庫に入れておき、食べる時に冷蔵庫に移し、取り分ける。

イチジクは皮を剥き、赤ワイン、ウォッカ、グラニュー糖を加えて煮詰める。

マリアージュワインは、軽い赤。

今日のメニュー# 29 (10月)

1、ナシのコンポート鴨ロースの生ハム乗せブルーベリーソース添え



コンポートは、ナシを4分の一に切って、白ワイン、ウォッカ、グラニュー糖、シナモンを入れて煮詰めて作る。ナシは豊水を使用。

ソースは、ブルーベリー、白ワイン、ラム、グラニュー糖をミキサーし、これを煮詰めて作る。ナシを半分に切り、鴨ロースの生ハムの薄切りを上に乗せ、チャービルをトッピングにして、周りにブルーベリーソースをスプーンでちょんちょんと置いていく。最後に軽くライムをしぼって。旨いね。

ニンジンのグラッセを作っていたのに使うのを忘れている・・・。

マリアーージュワインはシャンパン、軽い赤、白。

2、タコのアヒージョ



スペインタパス（小皿料理）の定番はガンバスのアヒージョだが、タコでもイカでもなんでもアヒージョにしてしまえる。フランスでは、似たような料理にコンフィがある。

タコをぶつ切りにして1個分のニンニクとオリーブオイル、鷹の爪2、3個、これに塩、白胡椒を振りかけて煮る。それだけ。トッピングはコリアンダー。パンに付けて食べれば、これだけで腹一杯。

マリアーージュワインは白。

3、イベリコ豚3種のブロシエット





イベリコ豚の3つの部位、カルビ、ロース下、リブを一度に食う贅沢な串焼き。
肉を一口大に切って、玉ねぎとエリンギを交互に串に差して塩、白胡椒を降りかけて焼くだけ。
ソースは、フォンドボーとマデラ酒を煮詰めて作るペリゴールソースにハチミツを入れ、刻んだ黒トリュフを加えた。
マリアージュワインは、白、ロゼ。

4、シーフードパエリャ



天使のエビ、ムール貝、イカの子、ホタルイカ（これは失敗で、肝の色が出て、スープが茶色になってしまった。でも味は良かった）をサフラン、ニンニク2、3片を入れて軽くボイルし、皿に取っておき、塩、白胡椒を加えてスープを作る。

パエリャパンで、ニンニク1個、玉ねぎ1個をみじん切りしたもの、ローリエ2、3枚、松の実、ヒマワリの種、ナッツを砕いたもの、ドライフルーツなどをたっぷりのオリーブオイルで炒める。同時に赤、黄色のパプリカを4つ割りにしたものを炒め、皿に取っておく。（後で飾り付けにするのだが、これも忘れた）

ここに米を入れる。（今回は、ジャポニカ米とインディカ米を半々にした）軽く炒めたらスープを加え煮る。これを3回くらい繰り返すとアルデンテになってくる。

煮詰まる直前に、エビ、ムール貝、イカ、パプリカ（忘れた）を盛り付け、汁気がなくなるまで煮る。こげ目ができるくらいまで煮詰めたら、火を止め、蓋をして蒸らす。最後にコリアンダーを盛り付けてできあがり。好みにライムを軽くしぼって。

マリアージュワインは、軽い赤、濃い白。



手遅れだが、パプリカを盛り付けてみた。やっぱり一気にパエリャっぽくなる。赤と黄色はスペインのナショナルフラッグの色。そう言えば、日本人が紅白が大好きなのもうなづける。

5、ナシのチーズケーキ



クリームチーズ1個、バター半分を溶かし、小麦粉少々、バニラヨーグルト2個、シナモン少々、ラム少々、それに1、のナシのコンポートを作ったときの煮汁を加えよく混ぜ合わせ、バターを塗った型に入れ、1、で使ったナシのコンポートを16枚に薄く切って上に乗せ、オーブンで180度30分ででき上がり。

余熱を取ったら一旦冷蔵庫に入れ、食べるときにシナモンを軽く振って。う、旨い。マリアージュワインは、濃い白、やっぱりボルドー。アイスワイン、ラム。

6、鉄刺（てっさ）



てっさである。河豚の刺身である。河豚は、当たると死ぬことから、鉄砲と言う。これの刺身だから、略して鉄刺。また、河豚はふぐと言わず、福に引っ掛けて「ふく」と言うのが本場の呼称である。

でも、なんでここでてっさなのかというと、九段の名店「[ふく源](#)」の女将さんがお客さんにいたこともあって、大将がお礼を兼ねてこの日のお祝いにくれたのである。

これが噂の孔雀盛。枚数にして150枚のふく（15分ほどで引いては盛り付けていくらしい）を5、6枚まとめて特製ポン酢に付けて食う。腹一杯でもこれはまた別腹。あー、旨いものは旨いね。

マリアージュワインは、酒。できればひれ酒。（笑）

今日のメニュー番外編#7 (10月)

突然思い立って、ちょっと大阪まで食べ歩きに行ってきました。

1、[手打ち蕎麦夢屋](#)

元、京都太秦（うずまさ）撮影所でカメラマンをやっていた方が始めた自家栽培自家製粉の超こだわり蕎麦屋。

この店は、最近ブログで知り合った奈良の南都銀行の広報担当の鉄田さんに教えていただいた。店主の楠木さんとは初めてお会いしたのだが、業界のことや、蕎麦屋のことや昔話に花が咲いて30、40分も話し込んだ。楽しかった。

1-1盛り蕎麦



まずは盛り。しっかりした更科に辛めのつゆがいい。まだ新そばではないということだったが香りが良い。

1-2おろし蕎麦



こっちは引きぐるみ、たっぷりの辛味大根と刻みネギで。わたしはこの食べ方が大好き。こっちも香りが良くて旨い。

マリアージュワインは、すっきりした酒。

2、[すし豊](#)

わたしが30年以上通い続ける「大阪の江戸前寿司」阿倍野区王子町のすし豊。寿司はすべて仕事が生きてあり、むらさき（醤油）は一切出てこない。今回の大阪行きはここの寿司が急に食べた

くなったから。

東京銀座の名店**新富寿司**の修行が辛くて1970年、大阪万博見物を理由に仲間と一緒に脱走。それ以来大阪で江戸前寿司を握ることに。名前は安田豊次、だからすし豊。

このイカを食うと寿司のイメージが変わる。最近は息子が隣で握るようになり、ますますその「仕事」に磨きが掛かってきた。通しで最後まで食ったが、まだ食える。

江戸前握りの伝統と難波の食いしん坊に鍛えられ洗練されたハイブリット寿司がすし豊の寿司だ。

2-1烏賊



塩で食うイカ。下に黒ゴマを敷き、イカに塩を塗リスダチを軽くしぼって食う。カルチャーショック。旨い。これを食うために大阪まで行った。イカはスミイカ。（イカだけ1貫しかないのはネタが無かったからではなく、あせって食ってしまったから気づいて撮影したためです。念のため）

2-2平目



軽く塩をぬり、紅葉おろしとポン酢味が付いた浅葱を乗せて。いいですねー。

2-3漬け鮪



直前に軽く酒、醤油、味醂に漬けるのがマグロの漬け。シャリと馴染んでこれもいいです。

2-4小肌



コハダはコノシロのことで、昔、悪代官に娘をせがまれた庄屋が、娘が死んだことにして子の代わりに（子の代）この魚を燃やした。焼くと人間を焼いた臭いがするという。

だが、軽く酢でしめたコハダを口に放り込めば、あー旨い。新子のときの2枚付けサイズがやっぱり一番だが。

2-5子持ち蝦蛄



蒸したシャコを一晩煮切りに漬けたもの。詰めを付けて出てくる。なかなかこくがあっていい。

2-6勘八



軽くあぶって塩をぬり、スダチを軽くしぼり紅葉おろしとをポン酢味の浅葱を乗せて出てくる。

濃い味の後はさっぱり味と考えてくれている。

2-7鰹



落とし（湯引きのこと。お湯に落とすことから）ハモに梅肉、山葵、木の芽を乗せて。くー、これはいいですね。最後のハモにめぐり会った。

2-8皮剥



身、身皮湯引き、肝湯引きの三点を盛り付けた見事な軍艦巻き。これはやっぱりポン酢味。かわはぎは、おろす時、皮を剥ぐことからこう呼ぶ。

2-9貝柱



貝柱を軽くあぶって塩味で。トッピングには白胡麻。

2-10鯖の昆布〆



軽く酢と塩でめたサバに酒と塩で煮た昆布を巻いて。昆布の旨みとサバの旨みのハーモニー。

2-11煮貝



鮑を柔らかく酒と醤油で煮てある。これが絶品。詰めを付けて。江戸前の真骨頂。硬い生の鮑を鮫で食うのは愚の骨頂。

2-12いくら



いkraの軍艦巻き。いくらには酒、塩に漬けてある。

2-13穴子





軽くあぶった煮穴子。塩をぬって出てくる。これがフワフワに焼けていて、う、旨い。

2-14槍烏賊の印籠詰め



槍烏賊を蒸して、中にシャリを詰め込んである。3つに切っているのは、それぞれ中に入っているものが違うため。耳の部分に卵、真ん中に白子、手前がシャリ。詰めを塗って。

2-15子持ち芝海老



こちらは子持ちの芝海老を蒸したもの。背中にたっぷり卵が入っている。

2-16紅白蕪



♂は軽く塩と酢でしめた紅白の蕪。あっさり、はんなり、おいしゅうございました。（わたしはいつも干瓢巻で♂ていたのだが、あんまり旨かったので不覚にも食い忘れた）

マリアージュワインは、ぬる爛の酒。

3、[名門酒蔵](#)

天王寺駅前の阿倍野筋にある老舗の居酒屋[明治屋](#)に行こうと歩いていたら立ち飲みがあったので軽く飲むつもりが、面白くてつい、飲みすぎてしまった・・・。（笑） 実はこの後、蕎麦を食い、寿司を食うことになるのだが・・・。（笑）

3-1河豚皮湯引き



これ、わたしの好物。湯引きした河豚の皮を刻んで紅葉おろしとポン酢で。居酒屋なのにスダチが乗ってるところがいい。

3-2おでん



典型的な大阪のおでん、平天と牛筋。大阪のおでんには必ず牛筋がつきもの。出汁はあっさり昆布出汁も当たり前。でもなぜか、関東では当たり前のあのふわふわ マシュマロのようなハンペンは大阪のおでんネタにはない。ちくわ麩もない。（関東人の連れは、何でハンペンがないの？と不思議がっていた）

3-3白天





こっちは木耳入りの天ぷら。土生姜と醤油で。

3-4生姜天



大阪の居酒屋メニューの本領発揮、紅生姜の天ぷら。天つゆで。（関東人の連れは、ふやけて土左衛門状態になった天ぷらを見て、何これ、何これ、と驚きあきれていた）

3-5鰯の煮付け



鰯を針生姜と一緒に酒と醤油で煮付けたもの。甘さが程よい。

3-6モダン焼き



モダン焼きはお好み焼きの上に焼きそばを乗せたものだが、これはイカ入りの練り物。以上、マリアージュワインは、すべて熱燗。

4、[からほり亭](#)

わたしの友人の先輩がやっている下町のフレンチ。この界隈、東京の[谷中・根津・千駄木](#)界隈にそっくり。翌日のランチに1000円ランチを食べた。

4-1エビのサラダ



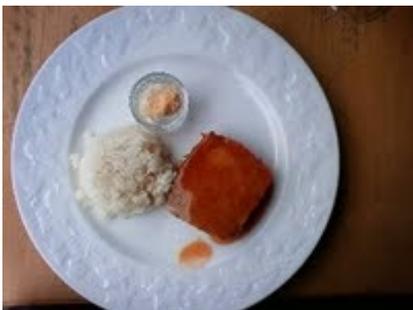
オイルしたエビと軽いオリーブオイルのドレッシングで一気に食い。

4-2コーンポタージュ



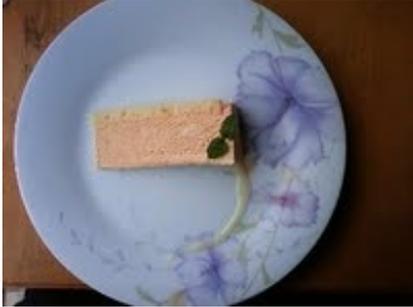
あっさり味のコーンスープ。そう感じたということは、だいぶわたしの舌が関東人の口になっているということなのだろう。

4-3ミートローフデミグラスソース掛けコンソメライス添え



ミートローフにマスタードもいいと思うのだが、添えてあるのはちょっと甘いマロングラッセ。ミートローフもデミグラスソースもコンソメで煮たライスもあっさり。

4-4キャラメルのパバロア



これもあっさりのパバロア。確かにこの街は高齢者が多いけれど、全てがあっさりのランチでした。最も、寿司の後、夜中の2時まで2軒梯子してすし豊の親父と友人と連れとで飲んだので丁度良かったのだが・・・。

以上、マリアージュワインは、軽い赤、甘めの白。

5、揚子江ラーメン

梅田角田町、阪急HEPの裏にある1965年開店の老舗のラーメン屋。北で飲んだときには仕上げによく食べた。



あっさり塩味のトリガラスープに細麺。蒸し豚、ネギ、春菊（これはパクチーの方がいいな）。これに揚げ玉ねぎをトッピングして、ギャバンの白胡椒を降りかけて食べる。旨い。これが大阪ラーメンの原点。なぜか東京に支店はない。

梅ヶ枝町にあった[ビーフン東（あずま）](#)という台湾料理店が新橋に引っ越したので行って見たら、情けないことに関東人の口に合わせてなんと醤油味になっていた・・・。寂しい。こうなるのなら、東京に支店はいない。

今日のメニュー#30 (11月)

秋も半ばとなってくるとやっぱり鍋、今回は鍋シリーズで。まずは、鍋というとてっちり。

1、てっちり



ふぐの姿が全く見えずに、只の野菜鍋にしか見えませんが、とらふぐ3キロが1匹入っているのですが・・・。

昆布を敷き、まずアラを入れて出汁を取って野菜、身を入れる。身は硬くなりやすいので軽く火を通す程度で。

これを、橙、カボス、スダチと醤油、酒で作ったポン酢と紅葉おろしに浅葱で食べる。



鍋が終われば、もちろん雑炊。飯を水で洗ってぬめりを十分取ってから鍋に入れる。米の花が開いたら火を止め、溶き卵を回しがけし、浅葱を散らし、蓋をして蒸らす。てっちはこれを食うためにある。

マリアージュワインは、甘い白。爛酒。

2、すき焼き



まず、肉を塩コショウで焼いて食べる。

飽きてきたら、昆布とカツオで取った出汁に塩、酒、味醂を加えて調整したものを入れ、肉、野菜を煮る。野菜は、まず、トマト。これがないとすき焼きは旨くない。ゴボウの笹がき、白菜、ネギ、チンゲンサイ、しらたき、水菜、焼き豆腐など。



煮詰まってきたら、出汁を足していく。

マリアージュワインは、軽い赤、シャンパン。

3、伊勢海老鍋



昆布とカツオで取った出汁をベースに白味噌で味を調える。これに半割にした伊勢海老を放り込み野菜を入れてグツグツ煮る。

煮るほどに伊勢海老から出る出汁と味噌と野菜が絶妙な味わいになっていく。柚子胡椒で食うと旨い。



終われば当然ながら雑炊に、きざみ葱と溶き卵で。米の扱いなどはふぐ雑炊と同じ。
マリアージュワインは、シャンパン、甘い白、甘い酒。

4、おでん



おでんである。ただし、大阪風のいいところと東京風のいいところをミックスした旨いおでんである。

出汁は、昆布と牛筋と大根で取る。牛筋は500グラム程度を塩を加えてボイルして大きめに切って串に刺す。大根は皮をむいて出来るだけ厚く切って面取りをする。

中火でこれらを煮ていく。大根に火が通ったら、塩と酒と味醂を加えて調整して旨い出汁の出来上がり。これで後は何を入れても旨いおでんが出来上がる。

がんも（いい飛龍頭がなかなか手に入らないので代用）、豆腐、竹輪、結びこんにゃく、鰯のつみれ、そして絶対に忘れてはいけないものはハンペン。（笑）

野菜は、青梗菜、小松菜、水菜など。これらは予めボイルしておいて出汁に入れて温める。出来ればトッピングに山芋を乗せると旨い。

マリアージュワインはやっぱり爛酒でしょうね。

5、うどんすき



出汁は昆布とカツオで取って塩、酒を加えて調整。そこに鳥もも、大根の角切りを入れて甘みとコクを出す。

メインはうどんである。うどんは煮込んでも腰のある讃岐うどんのようなものもいい。後は、好きなものを入れて、出汁と一緒におろし生姜と浅葱で食べる。

合い挽きミンチに塩、黒胡椒、ナツメグ、クミンシードを練りこんで白菜で巻いたロール白菜、塩、白胡椒、タイム、キャラウェイシードを練りこんだ鳥団子、ボイルした芹、青梗菜、油揚げ

、豆腐、エノキ、椎茸、長ネギなど、何でもいい。
マリアージュワインは白ワイン、軽い赤、シャンパン。
※「うどんすき」は、[美々卵](#)の登録商標です。

6、お好み焼き

6-1 牛筋焼き



パエリアパンは色々使い回しが出来る便利な道具。今回は、すき焼きに続いて、パエリアパンでの初めてのお好み焼きに挑戦。

お好み焼きで大事なことは、みじん切りのキャベツをたっぷり用意することとすりおろした山芋を入れる事。

小麦粉（薄力粉）に卵、塩、白胡椒を加え水で溶く。山芋をすりおろし、卵、白だしを加え水を入れてミキサーする。キャベツをみじん切りにする。ネギを刻む。これで準備完了。後は何を入れても何を乗せるのも好み次第。

これは牛筋とネギ。

実は、小麦粉が少ししかなかったのと、そば粉があったのでこれを沢山入れすぎたのとで膨れずにべちゃついてしまって失敗でした・・・。（涙）

6-2 豚玉焼き



こっちは豚玉。旨そうに焼けると思っていたのですが、火加減も難しいです。パエリアパンは鉄板が薄いので、強火にすると焦げ、弱火にすると火が通らないという欠点があることが分かりました。お好み焼き屋の鉄板が厚い理由はちゃんとあるのだと改めて納得。

6-3 エビタコ焼き 1



で、リベンジでエビタコ焼き。キャベツのみじん切りと粉と山芋を軽く混ぜて広がらないように小さくまとめるように鉄板の中心で焼く。焼けてきたらエビとタコを乗せる。

エビタコ焼き 2



引っくり返してエビとタコを乗せた方を焼いて、もう1度引っくり返して元に戻す。

エビタコ焼き 3



その上にウスターソース（わたしはリー&ペリンズですが、醤油もあっさりしている。好み焼きソースは甘いしくどいので使わない）、マヨネーズ、辛子をまんべんなく塗る。

エビタコ焼き 4





その上に粉カツオ、青海苔などをトッピングして出来上がり。

6-4 ベーコン焼き



これは豚の代わりにベーコン。豚よりもカリッと焼きあがって旨い。

6-5 一銭焼き



これはお好み焼きのルーツの一銭焼き。クレープ状に粉を伸ばして、モヤシ、ネギ、花カツオを乗せ、一味唐辛子を振り掛け、醤油かウスターソースを垂らして焼き、半分に折ってもう一度よく焼く。素朴にしてシンプルだが飽きない味わい。

今回は、そば粉を使わずに薄力粉でやったので、なんとなくいい感じに出来ました。でもやっぱり火加減は難しいですね。定温に保つのがポイントです。外パリの中フワに仕上げるのが難しい・・・。

以上、マリアージュワインはビール。飽きたらシャンパン。

今日のメニュー番外編#8 (11月)

渋谷で台湾屋台「ハル」という店をやっていたママのご自宅で、会費制の食事会があったので行って来た。閉店して1年、ボランティアにも飽きたので、またお店を始めたいと言っている・・・。

1、カラスミ



キュウリの薄切りの上に花型に切った大根を乗せ、その上にあぶったカラスミのスライスに乗せた。いいですね。酒が合う。

2、くらげの和え物



くらげは酢の物で出てくることが多いけれど、これはゴマと醤油と紹興酒で和えてしっかり味が付いている。

3、エイヒレの唐揚



これが絶品で、追加、さらにお土産まで。生のエイのヒレを片栗粉を付けて揚げ塩胡椒をしたもの。外パリの中サクで軟骨まで全て食べられる。秘密は3度揚げにあるそうである。

4、アワビの炒め物



乾燥アワビとレタスを使った炒め物。これもやさしい味に仕上がっている。アワビの戻し方が難しいとか。

5、エビのチリソース炒め



甘くて辛くて酸っぱい味が定番なのだが、甘くない、辛くない、酸っぱくないけれど旨い。くどくなくところがハルさんの料理の真骨頂。

6、ホタテ焼き



ホタテを紹興酒と醤油で焼いたもの。新鮮なので甘みがある。

7、タイの清蒸（チンツン）



タイを蒸して紹興酒、醤油、塩、胡椒で味付けしたポピュラーな料理。これも魚の鮮度が重要。石斑魚（ハタ）で作るのが有名だが金目も旨い。

8、ナマコの炒め物



乾燥ナマコを使った炒め物。ナマコというとわれわれは生で酢醤油と紅葉おろしで食べるものと思っているが、スポンジ状になったナマコの不思議なテクスチャーが新鮮。

9、中華おこわ



焼き豚もゆで卵も入っていない素朴な味わいの中華おこわ。自家製ピクルスとともに。

10、タイ雑炊





タイの清蒸の残りで作った雑炊。う、旨い。やっぱり台湾でもこうやって食うんだな。これが一番。（笑）

11、杏仁豆腐



デザートはたっぷりの杏仁豆腐。うう、もう食えん……。 （笑）
以上、マリアージュワインは、紹興酒、酒、時々ビール。

今日のメニュー# 31 (12月)

去年はターキーを焼きましたが、今年最後の今日のメニューは、ちょっと豪華にクリスマスっぽく。

今回はマスカルポーネを多用しました。このチーズ、色々な使い道がまだまだありそうです。

1、マスカルポーネのスープ



マスカルポーネをミルクで伸ばし、生クリーム、ビーフコンソメ、マデラ酒、白トリュフソルト、白胡椒で味を調える。トッピングはチャービル。う、旨い。

マリアーージュワインは、シャンパン。

2、生ハムとマスカルポーネのサラダ



4分の1に切って白ワインで軽く煮た洋ナシの上にマスカルポーネをスプーンで1匙、白胡椒を振り掛け、パルマの生ハムを乗せる。生ハムは自分でスライスしたので1ミリ~2ミリと厚めだがこれが旨い。

この上からパルミジャーノ・レッジャーノを削る。野菜は、バジル、ベビーリーフ、ルッコラなどにクレージーソルトとオリーブオイルを振り掛け、最後にライムを軽く搾って。

マリアーージュワインは、ちょっと甘い白。シャンパン、カヴァ。

3、オマールのテルミドールアンチョビ風味





ローリエ数枚と白ワインを入れてオマールをボイルし、頭を下にして鍋の縁に引っ掛けてえぐみを取る。これを2つ割りにして、ベシャメルを塗ってグリエする。



ベシャメルは、小麦粉をミルクと白ワインで伸ばし、白トリュフソルト、白胡椒、アンチョビペースト、マスカルポーネ、生クリームを加えて弱火で気長にかき混ぜて作る。

付け合せは、ニンジンのグラッセ、ブロッコリーの白ワイン煮、マッシュポテト。マッシュポテトは、ジャガイモをボイルし、マッシャーで潰し、白トリュフソルト、白胡椒、ミルク、生クリーム、白ワインを加えて味を調整。

マリアージュワインは、甘い白、シャンパン、カヴァ。

4、イベリコ豚のソテーフォアグラ乗せ



ステーキ用の肉が手に入ったので、ソテーにしてみた。

肉はシャブレ（室温に戻す）して白トリュフソルトと白胡椒を振り掛けてオリーブオイルでさっと焼く。最後にマデラ酒でフランベ。これに同様にソテーしたフォアグラ・ド・カナルを乗せ、その上からペリゴールソース（fond veauとマデラ酒を煮詰めたソース）を掛けて出来上がり。トッピングはディル。

肉質、味わい共に牛肉と豚肉の間という不思議な感じ。猪には似ていない。

マリアージュワインは、シャンパン、軽い赤。

ポークカットレット



これは残った材料で翌日のランチに作った賄いのカツレット。これもいけた。

肉をシャンブレして白トリュフソルトと白胡椒を振り掛けて小麦粉をまぶし、解き卵をくぐらせてパン粉を付け、フライパンに炒め物の時よりも少し多めにオリーブオイルを敷いて焼く。

マリァージュワインは、シャンパン。

5、マスカルポーネの甘くないケーキ



いつもはクリームチーズとバターで作るのだから、今回はマスカルポーネで作ってみた。これ、旨いですよ。

マスカルポーネ、生クリーム、小麦粉少々、ラム、卵を混ぜて型に半分流し込み、洋ナシのコンフィを乗せ、その上に残りの半分を流し、その上に洋ナシのコンフィを乗せオーブンで180度30分焼けばできあがり。

洋ナシのコンフィは、洋ナシを4分の1に切って白ワイン、ラム、グラニュー糖少々、白胡椒を入れて煮詰める。

ソースは、マデラ酒とハチミツを煮詰めたもの。

ケーキの甘さはマスカルポーネの甘さだけ。酒飲みの大人は甘いものは食わないのです。（笑）

マリァージュワインは、カルヴァドス。（本当に旨かった）