



今日のメニュー# 3 2 （1 月）

明けましておめでとうございます。
元旦の今日のメニューは、やはりお節でしょうね。

1、お節



※写真はすべてクリックで拡大

昨年同様、2人用のお節を購入。大晦日にちびちびやり始めた・・・。



そこへ、昨年わたしの作ったお節（上の写真）を持っていった（3日にこれを詰めて、今日のメニューのメンバーにプレゼントしますとメールしたところ、一番に返信が来てすぐに取りに来た）近所の方が現れて・・・



またもキレイさっぱりなくなってしまった。



そこで、買い求めてアレンジしたものと作ったものを盛り付けてオリジナルお節とした。



上段左から、黒豆のラム酒風味、栗きんとんのマデラ酒風味（向こう側）、柚子ねりのポルト酒風味（手前）、昆布巻き酒浸し（向こう側）、田作り酒浸し（手前）、数の子の酒浸し、竹の子の煮しめ。

下段左から、天使の海老の酒蒸し、肉団子（向こう側）、玉子焼き（手前）、ローストポーク（向こう側）、鴨のグリエ（手前）。

以上、マリアージュワインは、シャンパン、軽い赤、酒。

1-1肉団子



※写真はすべてクリックで拡大

牛豚の合い挽きに刻みニンニク、塩、黒胡椒、ナツメグ、ラム酒を入れてよく混ぜ合わせ団子状にして低温で揚げる。シンプルだが旨い。

1-2ローストポーク



1キロほどの豚肉の塊にニンニクを粒のまま10個ほど突っ込む（肉が柔らかいので簡単に入る）これに塩、白胡椒、オリーブオイル、ラム酒をすり込んでしばらく置き、オーブンで200度40分焼くだけ。

1-3鴨のグリエ





鴨ロースにたっぷりの岩塩、山椒をまぶしてしばらく置き、200度20分グリルするだけ。中がピンクになった頃合いを見計らって出来上がり。身の方から先に焼くとうまいく。

1-4 柚子ねり



柚子3個の皮を剥き、たっぷりの水で煮ていく。皮が柔らかくなってきたら、グラニュー糖、シナモン、ポルト酒を加えて煮詰めていく。金柑の代わりに作ってみたが、酒飲みのつまみになった。

2、柚子ケーキ



柚子ねりが余ったのでケーキに使うことに。クリームチーズ1個、バター2分の1を溶かして小麦粉少々、卵1個にオレンジジュース、ラム酒を加え軽く混ぜる。これを型に入れて上から柚子ねりを適当に乗せていき、最後に刷毛でラム酒を塗ってオーブンで180度30分焼けば出来上がり。酒飲み御用達の全く甘くないケーキ。マリアージュワインは、カルバドス。

3、雑煮



出汁は昆布とカツオで取り、塩少々、酒たっぷりを加えて火に掛けてなじませる。餅を焼き、小鍋に出汁を取り、小松菜を入れて軽く煮る。焼けた餅を椀に取り、出汁を掛け、かまぼこと柚子皮の針切りを乗せる。旨いものを食った後にはこんなさっぱりとした雑煮が良い。マリアージュワインは、酒。

4、鴨しゃぶ



鴨肉には山椒をたっぷり振り掛けておく。



野菜は、水菜と芹。

出汁を小鉢に取り、柚子の針切りを入れ、鴨をしゃぶしゃぶして山椒を振り掛けて食う。旨い。ここに焼いた餅を入れても旨い。



次に、うどんを入れて、鴨うどんすきで。



さらに飯を入れて、鴨雑炊。





こうして、出汁に出た旨みを鍋まで食う勢いで食いつくすのである・・・。
マリアージュワインは、軽い赤、酒。

今日のメニュー番外編＃9（1月）

1月3日にまたハルさんのお宅にお邪魔しました。お節に飽きた頃だったせいもありますが、やっぱり旨いですね。前回と被ったメニューがあったのですが、また違う味わいでよかった。ところが、カメラマンが手抜きをして、被ったメニューの写真を撮っていないなかった・・・。仕方がないので、被ったメニューは、前回の写真を使用しています・・・。

1、シジミ



※写真はすべてクリックで拡大

シジミを紹興酒と醤油に漬け込んだもの。これ、紹興酒との相性が抜群です。

2、カラスミ



前回と同じです。

3、海老



紹興酒と醤油のタレを付けて背開きにして焼いてある。

4、クラゲ





前回と同じですが、味が染みていたような・・・。

5、アワビ



前回と同じですが、今回の方が柔らかかったような・・・。

6、鶏の唐揚げ



バリバリに揚がっているのは、粉に水を使わずに紹興酒を使ったせい。なるほど、そういうことか・・・。

7、巾着



見かけはおでんの巾着のようですが、八角と紹興酒の香りがするところが台湾です。中身は・・・、忘れた。

8、鯛の清蒸



前回と同じですが、今回は2匹あったのですが・・・。

9、おこわ



前回と同じですが、今回はピーナツが沢山入ってました。これもいいです。

10、ナマコ



前回と同じですが、今回はこれを旨いと感じました・・・。

11、鮫皮煮込み



鮫皮を野菜と煮込んだもの。鮫皮といえばざらざらしたのですが、これを柔らかくするのが大変だとか。歯ざわりは、実に柔らかく、臭みも全くない。

12、鯛雑炊



前回と同じですが、これを食べるのを最初から想定してました。（笑）

1 3、杏仁豆腐

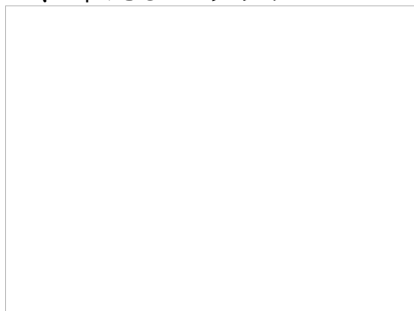


前回と同じですが、前回柔らかかったのが今回は硬かった。（笑）
ま、今回も途中で「仮眠」して後半戦に挑みました。（笑）
以上、マリアージュワインは、やっぱり美味しい紹興酒ですね。（笑）

今日のメニュー# 3 3 （2月）

久々に賄いです。

1、車えびのサラダ

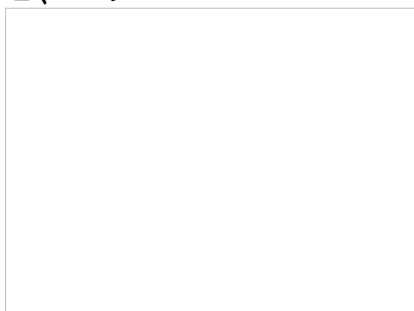


※写真はすべてクリックで拡大

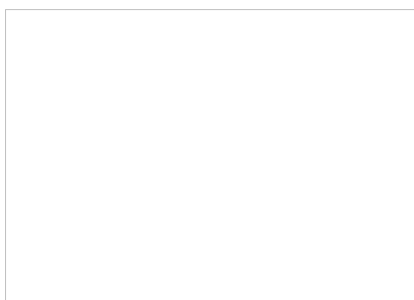
塩でボイルした菜の花の上に車えびを白ワインと塩でボイルし、皮をむいて両端を落として切り揃えたものを乗せ、辛子、醤油、白ワインを合わせたソースを掛け、トッピングに辛子を添えた。マリアージュワインは、白。酒。

こっちは弟子の作品。ボイルした天使の海老、ボイルしたキャベツとセロリ。うーむ、遠いな。

2、パン



最近ハマっているロゼッタパン。石窯で焼きました、という風情の素朴だが小麦の味わいが深い。ほんのり微かに塩味がする。



こういうパンには、エクストラバージンオリーブオイルと白トリュフソルトをつけて。旨い。
マリアージュワインは、白。

3、イベリコ豚ロースのグリル

先日ソテーで食べて旨かったので、今回は、岩塩と黒胡椒をまぶしてローストしてみたのだが、これは失敗。やっぱり、ある程度厚みがないとダメですね。ちょっと硬くなってしまいました。
マリアージュワインは、軽い赤。

4、イベリコ豚のハンバーグフォアグラ乗せ

※写真はすべてクリックで拡大

冷凍ハンバーグを氷水に1時間漬けて戻し、さらにシャンブレして塩、白胡椒を振り掛け多目の無塩バターで弱火でソテー。最後に強火にしてマデラ酒を加えてフランベして焦げ目をつける。次にフォアグラを軽くソテーしてトッピングに。この上から、フライパンに残ったソースをかけて出来上がり。

付け合せは、ニンジンのグラッセ、マッシュドポテト、ボイルしたキャベツ。

ニンジンシャトーにむいて白ワイン、白胡椒、ハチミツを加えてことこと煮る。マッシュドポテトはジャガイモをボイルし、皮をむいてマッシャーで良く潰し、白トリュフソルト、白胡椒、白ワイン、牛乳、無塩バター、マヨネーズ、クミンシードを加えてよく混ぜる。キャベツは、塩と白ワインでボイル。

マリアージュワインは、甘い白、軽い赤。

5、フライパン

使ったフライパンはすぐに洗って空焼きし、オリーブオイルを塗っておきます。しかし、内側だ

けでなく、フライパンの底もキレイにしておかないと均等に火が通りません。



そこで、周りを片付けて、本気になってがりがりごしごしと根気よく徹底してやります。こういうのは弟子が得意な範疇です。



ま、これくらいキレイになれば合格。空焼きして同様にオリーブオイルを塗ってしまっておきます。美味しい料理を作るには、日ごろからの道具の手入れも大事な仕事です。

今日のメニュー# 34 (2月)

1、トマトとモッツアレラのサラダ



※写真はすべてクリックで拡大

レタス、コリアンダーをちぎって、クレイジーソルトを振り掛け、白ワインと塩を加えてボイルしたグリーンアスパラ、スナックエンドウ、アスパラを入れて白トリュフソルトを振り掛け、生ハム、トマト、モッツアレラを賽の目に切って入れエクストラバージンオイルを振り掛ける。最後に白胡椒、パルミジャーノ・レッジャーノ、レモン、ライムを削って。
マリアージュワインは、シャンパン、白。

2、カボチャのスープ



カボチャを小さく切って10分ほどチンして皮をむき、ミルクを加えてミキサーに掛け、さらに生クリーム、鳥ガラスープ、白ワイン、クレイジーソルト、白胡椒を加えて鍋に掛けよくかき混ぜる。
これをシノアし、白ワインで調整する。トッピングはコリアンダー。
マリアージュワインは、白。

3、甘海老のソテー



甘海老を殻付きのまま背割りにし背腸を取る。これに白トリュフソルトを振り掛け、ニンニクのスライス、鷹の爪を炒めたオリーブオイルでソテーする。
背中の部分にジェノベーゼを乗せ、レモン、ライムを絞って。
マリアージュワインは、甘い白。

4、ミニ・ペペロンチーノ





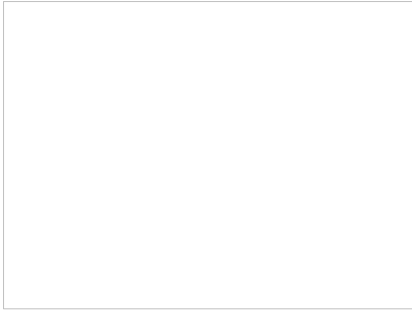
※写真はすべてクリックで拡大

スパゲティの定番。美味しいパンを買い忘れていたので急遽追加。

#11番のスパゲティをアルデンテしてたっぷりのオリーブオイルでニンニクのスライス、鷹の爪のみじん切りを炒め、白トリュフソルトを振り掛け、サッと絡ませる。トッピングは、コリアンダー。旨い。

マリアージュワインは甘い白。

5、子牛の頬肉と牛筋の赤ワイン煮込み



牛筋は煮こぼして、頬肉はフライパンで軽くソテーして赤ワイン1本をぶちこんで煮る。

調味料は、黒トリュフソルト、黒胡椒、黒胡椒ホール、鶏がらスープ、ナツメグ、コリアンダー、山椒、フェンネル、カルダモン、ターメリック、シナモンなど好みのハーブ、牛乳、トマトジュース、ニンニク1個。

弱火でゆっくりぐつぐつ6時間ほど煮込んで出来上がる。

付け合せは、シャトー切りして白ワインと蜂蜜で煮たニンジン、白ワインと塩でボイルしたスナックエンドウ、絹さや、グリーンアスパラ。ソースは、ブルーベリーソース、生クリーム。

マリアージュワインは、重めの赤。

6、チョコレートケーキ

バレンタインに貰ったチョコレートを湯煎して溶かして作った。

マスカルポーネ、卵1個、バニラヨーグルト3個、小麦粉少々を軽く混ぜ、そこに湯煎したチョコレートを加え、180度30分オーブンで焼き、余熱を取ったらこの上から残りのチョコレートをナイフで塗る。これを一旦冷蔵庫で冷やしておく。





カカオパウダーを茶漉しで散らしてサーブする。横から見ると2層になっているのが分かる。（横から撮れよ、カメラマン！）
マリアージュワインは、アルマニャック、コニャック。

今日のメニュー# 35 (3月)

今日は久々に家飯、久々の賄いです。

1、大根のフォアグラ乗せ



※写真はすべてクリックで拡大

大根を面取りしてビーフブイヨンで煮込む。味は少し濃い目になるまで煮詰める方がフォアグラとのバランスがいい。（よく、薄味に煮たものにフォアグラを乗せて出す店があるが、負けてしまってダメ）

これを取り出してオリーブオイルでソテーし、フォアグラも軽くソテーして乗せ、ブイヨンを中心に張る。（バターを使うと、フォアグラの香りが飛ぶのでダメ）

マリアージュワインは、ロゼシャンパン、甘い白。

3、牛肉炒めキャベツ添え



牛肉は細切れを黒トリュフソルトと黒胡椒をして炒め、キャベツは塩と白ワインでボイルし、白トリュフソルトと白胡椒をしてレモンを軽く絞って。

マリアージュワインは、軽い赤。

3、豆腐の味噌汁



昆布とカツオで出汁を取り、大根は千切りにし豆腐は賽の目に。年1、2回しか作らない味噌汁。あまり旨くないな、大根の甘みが邪魔で。

マリアージュワインは、飯でしょう。

4、ちりめんおろし



大根おろしにちりめんじゃこと大根の葉っぱを刻んだものを入れ、白だしとレモンを軽く絞って
。一人のときは、こういう実にシンプルなものをこっそり食べています。（笑）
マリアーージュワインは、やっぱり飯。（笑）

5、かわいいイチゴのコンデンスミルク掛け



イチゴを洗うときはガクを付けたまま。水っぽくなるから。これにコンデンスミルクをたっぷり
掛け、ウォッカを少々。
マリアーージュワインは、ストロベリー・マティーニなんかどうでしょう。

今日のメニュー# 36 (3月)

今回は初めて「とらふぐのフレンチ」に挑戦。ふぐは子供のときからなんども食べているが、フレンチに仕立てるのは結構苦労しました。(笑)

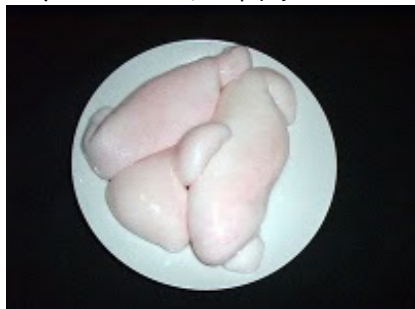
1、とらふぐの皮のジュレ



※写真はすべてクリックで拡大

煮凝りはふぐコースに出てくる先付け。これをアレンジしてみた。
ふぐ皮湯引きをフォン・ド・ヴォーにシナモン少々、マデラ酒、黒トリュフソルト、ゼラチンを加えて煮る。これを型に流し込み冷蔵庫に一晩入れて出来上がり。
生クリームに白トリュフソルト、白ワイン、ミルクを加えてホイップしたものを皿に塗ってその上に立方体に切ったジュレを乗せ、チャービルを添えて。
マリアーージュワインは、シャンパン。

2、とらふぐの白子のスープ



いい白子が入っていたので、最初はフォアグラみたいにソテーするのもいいかと思ったが、かちっとしていないので諦めて、スープにすることにした。



とらふぐのアラ、ヒレをフュメ・ド・ポアソンに白ワイン、白トリュフソルトを加えて煮て出汁を取り、一旦シノアする。そこに白子をすり潰したものを加え、白ワイン、マデラ酒で味を調える。浮き身は白子。トッピングはチャービル。
マリアーージュワインは、シャンパン。

3、とらふぐのてっさのオムレツ



これは最初から簡単にイメージできた。こういうときは結果、旨いものができる。
 玉子、ミルク、白ワイン、白トリュフソルト、バジルのみじん切り、とらふぐのてっさをよくかき混ぜ、フライパンにオリーブオイルを敷いて焼く。
 お玉で2杯分をさっとフライパンに流し込み、フォークでよくかき混ぜ、ひっくり返して皿に盛って出来上がり。付け合せは、ニンジンのグラッセ、白ワインと塩でボイルしたブロッコリーとグリーンアスパラに手作りマヨネーズ添え（ハルさんの手作り）。
 マリアージュワインは、シャンパン、白。

4、とらふぐのアラのかりかりサラダ



※写真はすべてクリックで拡大

スープを取ったアラとヒレに黒トリュフソルトと片栗粉を軽くまぶしてオリーブオイルで揚げる
 こと3度。硬い骨もかりかりと食べられるようになる。
 野菜は、バジル、オニオンスライス、白ワインと塩でボイルしたグリーンアスパラ、ニガウリ、ジャガイモなど。
 野菜の上に揚げたアラを乗せ、その上からニンニクスライス、刻んだ鷹の爪を焦げ目が付くくらいに炒めた熱いオリーブオイルを掛けて出来上がり。トッピングにパルミジャーノ・レッジャーノをチーズ卸で卸し、最後にフレッシュライムを一絞り。
 マリアージュワインは、軽い赤。

5、とらふぐのポワレ



最後は白身と皮のポワレである。白ワインを霧吹きし、軽く白トリュフソルトを振り掛け、これもバターを使わずにオリーブオイルでポワレする。
 一番下に菜の花を白ワインと塩でボイルしたものを敷き、次にオリーブオイルで揚げたエリンギとジャガイモ、その上にポワレしたとらふぐの身と皮と白子、その上にスライスして揚げた玉ねぎ、トッピングはチャービル。ソースはフォン・ド・ヴォー、マデラ酒、黒トリュフソルトを煮詰めて作ったペリゴールソース。

マリアーージュワインは軽い赤。

6、ハーベストケーキ



いつも作るチーズケーキにシリアルを混ぜ込んで焼いてみた。カボチャの種、アーモンド、クコの実、松の実、ブルーベリー・・・意外と旨い。

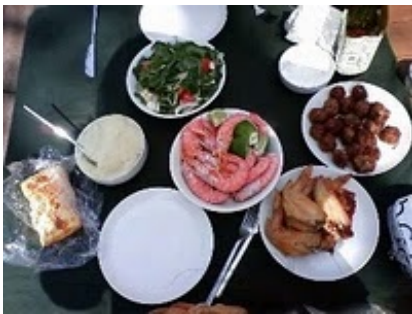
クリームチーズ1個、玉子1個、ミルク少々、生クリーム少々、ベーキングパウダー少々、ラム酒少々、小麦粉少々をよく混ぜて180度30分で出来上がり。甘くないので、トッピングにホワイトチョコレートを手漉しで振り掛けて。

マリアーージュワインは、軽い赤、ラム酒。

今日のメニュー# 37 (3月)

33月27日（土）今年最初のお花見。外堀公園にて。桜は四分咲き。風は強く冷たかったのですが、昼間の2時間、桜の木の下でのテーブルとベンチでの楽しい花見です。

桜 1



1、マッシュドポテト



※写真はすべてクリックで拡大

ジャガイモをボイルしてマッシュして白トリュフソルト、白ワイン、ミルク、生クリーム、バターを加えてよくかき混ぜるだけ。
マリアージュワインは白。

2、玉子焼き



玉子4個、白ワイン、ミルク、ハチミツを加えて焼くだけだが、これが難しい。

マリアージュワインは白。

3、チーズのサラダ



バジル、コリアンダー、玉ねぎスライス、トマト賽の目切り、冷蔵庫にあった残り物のブルーチーズに白トリュフソルト、白胡椒、オリーブオイルを掛けて。
マリアージュワインは白。

4、甘海老のボイル



冷蔵庫にあった残り物の甘海老を白ワインと塩でボイルしてライムを絞って。
マリアージュワインは白。

5、ミートボール



豚ミンチにコリアンダー、玉ねぎのみじん切り、白トリュフソルト、白胡椒、ラム酒を加えよくこねて団子にし、片栗粉をまぶしてオリーブオイルで2度揚げする。
マリアージュワインはロゼ。

6、手羽先のグリエ&手羽元の唐揚げ



手羽先は白トリュフソルト、白胡椒をまぶして白ワインを霧吹きして180度30分ロースト。手羽元は黒トリュフソルト、黒胡椒を振り掛けラム酒に漬けてしばらく置いてから片栗粉を付けて揚げる。
マリアージュワインはロゼ。

桜2



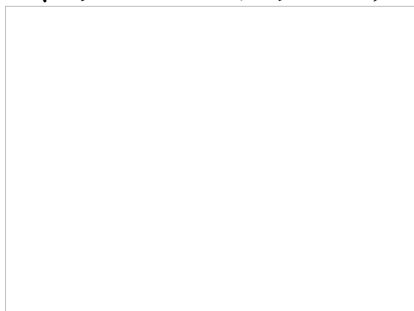
今日のメニュー# 38 (4月)

4月3日(土) 今年2回目のお花見。先週と比べると、一気に花が開いたのが分かる。

桜1



1、サーモン&グリーンアスパラ



※写真はすべてクリックで拡大
スモークサーモンと、塩と白ワインで軽く茹でたグリーンアスパラ。白トリュフソルト、白胡椒、ライムを軽くしぼって。
マリアージュワインは白。

フレッシュライム。一絞りでうんと爽やかに、そしてうんと旨くなる。

2、トマトとベーコンのサラダ

先週使ったトマトを放置しておいたもの。酸味が甘みに変わっている。賽の目に切って、コリア

ンダーを千切って、黒トリュフソルトでベーコンを炒め、炒めた油を上から掛けて。
気付いたら、サラダがかぶっている。
マリアージュワインは、白。

3、パン



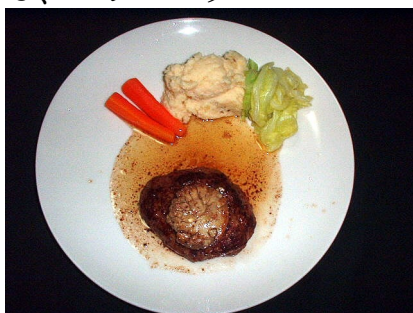
残り物のプチパン。15分ほど焼いて。お花見会場が歩いて10分ほどの外堀公園なのでまだ暖かい。

4、スクランブルドエッグ



玉子4個、白トリュフソルト、バター、ミルク、白ワインを加え、よくかき混ぜながらさっと仕上げる。シンプルだから旨い。
マリアージュワインは白。

5、ハンバーグ



牛ミンチ100%のハンバーグ。結構ジューシー。最初強火で両面を焼き、弱火にしてじっくり、最後に、マデラ酒を振り掛けてフランベして。
マリアージュワインは軽い赤。

6、フライドポテト





ハンバーグの付け合せはフライドポテト。ジャガイモを楕型に切ってオリーブオイルに少しバターを加えて揚げる。焦げ目がつくまで。食べる前に白トリュフソルトをたっぷり振り掛けて。

7、マスカルポーネケーキ



マスカルポーネ、バニラヨーグルト3個、ミルク、ラム酒、シナモン少々、小麦粉少々をオーブンで180度30分焼いて出来上がり。
マリアージュワインは軽い赤。

桜2



桜の陰からビルが。外堀公園は、都心の中のお花見スポットである。

今日のメニュー# 39 (4月)

4月11日(日) 今年第3回目のお花見。実に暖かい1日だった。しかし、桜が散るのにあわせてだんだん料理も手抜きに・・・。

桜1



そろそろ桜の葉っぱがちらほら出てきて、時折の風で桜吹雪になる。

1、ほうれん草のゴマ汚し



※写真はすべてクリックで拡大

ほうれん草を塩茹でし、白だしと酒を合わせた出汁を掛け、ゴマを振り掛けた。シンプルだが旨い。

マリアージュワインは白。

2、モッツアレラのサラダ



コリアンダー、ルッコラ、塩で軽くボイルしたインゲン、モッツアレラに白トリュフソルトとオリーブオイルを振り掛けただけ。

マリアージュワインは白。

3、玉子焼き





玉子4個に白だし、白ワインを加えてのぼし、コリアンダーを刻んで入れてよくかき回して焼く。
マリアージュワインは白。



ワイングラスに桜の花びらが……。花見は、終盤にこそもののあはれがあるものなり。

4、ローストビーフ



ローストビーフを黒トリュフソースを振り掛けたレタスにくるんで食べる。ソースはペリゴールソース。
マリアージュワインは軽い赤。

5、グリーンアスパラのベーコン巻き



グリーンアスパラを軽く塩でボイルしてベーコンを巻き付け、フライパンにオリーブオイルをひいて焼く。
マリアージュワインは軽い赤。

桜2

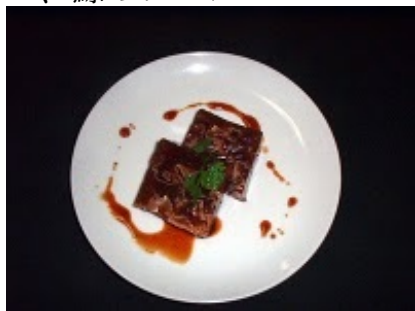




今日のメニュー#40（4月）

鯨である。日本人について言えば伝統的食材である。さらにこんなに有効活用できる食材もない。さらに、旨い。食わずして一切を語るべからず。

1、鯨のジュレ



※写真はすべてクリックで拡大

皮を塩と白ワインでボイル。これをフォン・ド・ヴォーにマデラ酒、黒トリュフソルト、黒胡椒、シナモン、ゼラチンを加えて煮詰め、型に入れて冷蔵庫で一晩冷やして出来上がり。

1.5センチ程度に切って盛り付け、ソースは、黒トリュフソルト、黒胡椒、シナモンを加えたペリゴールソース。トッピングはチャービル。

マリアージュワインは発泡性の赤、ロゼ。

2、鯨のスープ



コロを塩、白ワインを加えてボイルし、フォン・ド・ヴォー、チキンスープ、セロリ、ニンニク、黒胡椒、コリアンダー、ナツメグ、フェンネルなどを加えて煮て一旦シノアし、生姜の絞り汁を加えて加熱して出来上がり。トッピングにコロ、セロリの葉。おかわりしたお客様も出たくらいにこくがあって旨い。

マリアージュワインは軽い赤。

3、鯨のサラダ



鯨の皮を塩、白ワインを加えてボイルし、塩と白ワインに一晩漬けておく。赤身はオリーブオイルで軽くソテーして細切りにし、コロはオリーブオイルでカリカリになるまで炒めてトッピングに使う。野菜は、水菜、ルッコラ、セロリの葉、晒し玉ねぎなど。黒トリュフソルト、オリーブオイルを振り掛け、ポン酢を少々、最後にパルミジャーノ・レッジャーノを削って、フレッシュライムで仕上げ。

マリアージュワインは軽い赤。

4、鯨のオムレツ



玉子5個に生クリーム、白ワイン、白トリュフソルト、白胡椒を加えてかき混ぜ、そのままパエリア・パンに注ぎ、ほうれん草、鯨のベーコン、ほうれん草の順で並べ、焼くだけ。シンプルだが旨い。

マリアージュワインは、白。

5、鯨のステーキ



赤身を2センチ程度にスライスし、黒トリュフソルトと黒胡椒を振り掛け、無塩バターでソテーした。付け合せは、ニンジンのグラッセ、塩と白ワインを加えてボイルしたグリーンアスパラ、スナックエンドウ、無塩バーでソテーしたエリンギ、椎茸。トッピングに無塩バーでソテーしたスライスニンニク、クレソン。ソースは、黒トリュフソルト、黒胡椒を加えた力のあるペリゴールソース。

マリアージュワインは力のある赤。



鯨は焼きすぎると難くなってしまうので、ミディアムで止める。旨い。味わいは実にワイルド。これに負けないためには、ペッパー臭が出たくらいのブルゴーニュがいい。一旦海から陸に上がったくせにまた海に戻っていった不思議な哺乳類である鯨は、間違いなく、鹿、猪に並ぶジビエである。

さて、鯨といえばやっぱりハリハリ鍋。これは残り物で作った賭けです。

6、鯨のハリハリ鍋

6－1 出汁



※写真はすべてクリックで拡大

昆布とたっぷりのカツオ（100グラム）で出汁を取り、塩と酒で調整し、生姜の薄切りを浮かべて準備完了。

6－2 肉



肉はあくが出るので、一旦塩と白ワインで軽くボイルし、細切りにして山椒を振り掛けておく。鯨のベーコンも残っていたのでついでに。

6－3 水菜



ハリハリ鍋はこれがないと。残り物の水菜。

6－4 野菜



あと、残り物のきのこ、トマト、玉ねぎなど適当に。

6－5 鍋



これらを放り込んで、煮えたらスダチを軽くしぼって。柚子胡椒があいます。



鯨のベーコンは塩が利いているので、出汁の塩梅に要注意です。

6－6 稲庭うどん



最後は雑炊かうどんなのですが、今回は稲庭うどん。あっさり、さっぱり。ごちそうさま。
え、賄いの方が旨そうですって？いえ、みんな残り物です。
以上、マリアージュワインは、軽い赤。

今日のメニュー番外編＃１０（５月）

４月は沢山料理したので紹介が遅れてしまいましたが、またまたハルさん宅に行ってきました。

１、シジミの醤油漬け



※写真はすべてクリックで拡大

生のシジミを紹興酒と醤油と唐辛子に漬けた定番料理。いつ食べても旨い。

２、アワビ



おなじみのアワビ。あっさりした味付けは食欲をそそります。

３、ナマコとシラスの炒め物



乾燥ナマコを戻してシラスと炒め、片栗粉でとろみを付けたもの。ナマコがとろける。

４、エイヒレの唐揚げ



生のエイに片栗粉を付けて3度揚げしたもの。本当にこれが絶品。軟骨のコリコリくにゅくにゅがたまらない。

5、エビマヨ



大正エビを唐揚げしてマヨネーズを絡めたもの。うん、でもこれは？マヨネーズも手作りなので味がまろやかで甘みがあります。

6、鳥の唐揚げ



甘酸っぱいソースを掛けたのを食べたことがあります。これは唐辛子を利かせてピリッと締まった味付け。

7、フカ皮とユリの花の炒め物



フカ皮を戻して山百合の花びらを乾燥させたものと炒めて溶き片栗粉でまとめた。ないな、こういうのを食べたことは。



乾燥した山百合の花びらをこういう風に売ってるというのが不思議な気がします。

8、肉まん



牛肉と高菜を豆板醤で炒めたものが具になっている。これはいくつでも食べられそう。旨いです。

9、大根餅



何度か大根餅は食べたけれど、酒の肴になるものは稀です。

10、杏仁豆腐

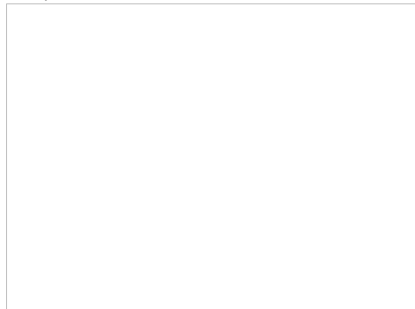


デザートはこれで決まり。
くー、食べました。この合間にも、大根の皮の炒め物や、高菜の炒め物（これ、生の高菜をいためただけですが、粘りがあって癖がなくて旨い。ハルさん曰く、空心菜よりも美味しい）
以上、マリアーージュワインはビール、紹興酒。

今日のメニュー # 4 1 (5月)

賄いです。

1、エビとアボカドのサラダ



※写真はすべてクリックで拡大

車えびを塩と白ワインでボイルし、皮をむいてぶつ切りに。アボカドも賽の目に切って、山葵、マヨネーズ（台湾料理のハルさんにもらった残り物）、白トリュフソルト、白胡椒で出来上がり。簡単にできて旨い。

マリアージュワインは、甘い白。

鬼殻焼き

サラダに使わなかった頭は塩を振り掛けオーブンで焼いて食べてしまう。

マリアージュワインは、軽い赤。

2、イカ大根

買い物をしていて急に食べたくなかったので作ってみた。

大根の皮をむき、輪切りにして面取りをしてボイル。これを改めて出汁、酒、醤油少々を加えて煮込む。イカを超軽くボイルし、食べる直前に大根と一緒に超軽く煮る。

マリアージュワインは、軽い赤。

3、ローストポーク



これはもう定番。市販の豚ロースにニンニクを突っ込んで塩、白胡椒をしてオーブンで180度30分。トッピングは、もやしのソテー、梅肉。周りにオリーブを散らして。これも超簡単にできるのに旨い。

マリアージュワインは甘い白。

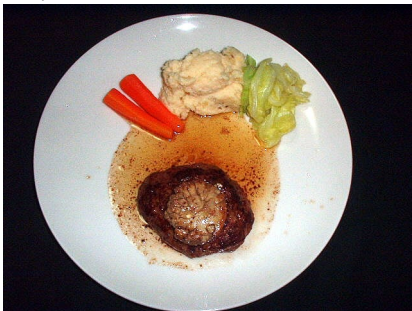
4、白身魚のスパゲティ



タイの白身をオリーブオイル、白トリュフソルト、白胡椒、鷹の爪で炒めたソースに残り物のネギを刻んで#11のスパゲティーニを絡める。手早くできるのに旨い。

マリアージュワインは、白。

5、ハンバーグ



ハンバーグは黒トリュフソルトと黒胡椒を振り掛けて、バターで焼く。最後に、ラム酒でフランベ。付け合せは、塩と白ワインでボイルしたキャベツと残しておいたボイルした大根とスナックエンドウをバターでソテーしたもの。

マリアージュワインは赤。

今日のメニュー# 4 2 (5月)

今回の食材はインドマグロ。この食材シリーズ、今回でちょっと休憩。理由は、料理を考えるのが大変だから。(笑)

1、ツナのカルパッチョサワークリーム乗せ

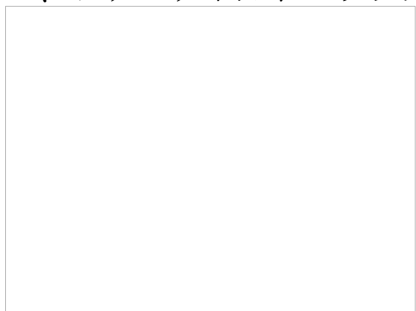


※写真はすべてクリックで拡大

ツナのサクをスライスし、皿にオリーブオイルを引き、スライスしたツナを並べ、黒トリュフソルト、黒胡椒を振り掛け、上からさらにオリーブオイルを掛け、レモンを絞ってベビーリーフを散らし、生クリームにレモン、白ワイン、黒トリュフソルトを加えてホイップしたサワークリームを乗せ最後に、ケイパーを散らす。ツナでサワークリームを巻いて食べる。サワークリームとツナがいいハーモニーを見せる。

マリアーージュワインは、赤のスパマンテ。

2、ツナとアボカドのサラダ



サクのツナとアボカドをサイコロ状にカット。これに、山葵、マヨネーズ、白ワイン、黒トリュフソルト、白胡椒を加えてソースを作り掛け回し、トッピングにチャービル。

マリアーージュワインは、白のスパマンテ。

3、ツナのソテーマスタードソース



きのこをバターでソテーし、ツナのサクに黒トリュフソルトと黒胡椒を振り掛けバターでソテーする。ソースは、粒マスタード、辛子、黒トリュフソルト、白ワインを混ぜて火に掛けて作る。付け合せは、塩、白ワインでボイルしたセロリ。意外と合う。

マリアーージュワインは、赤のスパマンテ。

4、ツナとバジルのスパゲティ



※写真はすべてクリックで拡大

ツナのカマを塩と白ワインでボイルして、身をほぐし、ジェノベーゼ、オリーブオイル、黒トリュフソルト、黒胡椒で和え、しばらく置いて味を染み込ませる。
スパゲティーノをアルデンテにして具と混ぜ、バジルをたっぷりトッピングして出来上がり。
マリアージュワインは、赤。

5、ツナの頬肉のステーキ



頬肉を赤ワイン、醤油少々、黒トリュフソルト、黒胡椒を加えたものに漬けて一晩置く。これをフライパンで焼き、漬け汁でソースを作る。
付け合せは、塩と白ワインでボイルした長ネギ、グリーンアスパラをバターでソテーしたもの。
マリアージュワインは、赤。

6、ツナのカマのバーベキュー

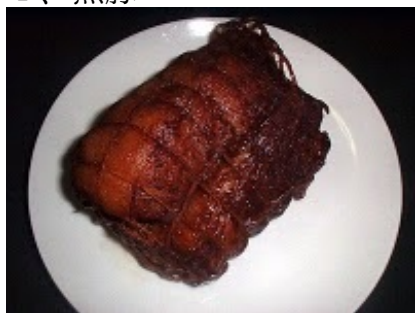


ツナのカマに塩をたっぷりまぶし、白ワインを吹きかけて一晩置いて水気と臭みを抜く。これを、醤油、ニンニクスライス、黒トリュフソルト、黒胡椒、ナツメグ、ラムに漬け込んで30分グリルして再び漬け汁に漬けておく。
付け合せは、塩と白ワインでボイルしたキャベツ、ネギ。
マリアージュワインは、赤。

今日のメニュー# 4 3 (6月)

ポークとビーフ料理の賄いをまとめて。

1、煮豚



※写真はすべて、クリックで拡大

ラーメンが食べたくなったので、ロース肉で煮豚を作ることに。
肩ロースのブロックに塩、ナツメグ、白胡椒をしてフライパンで焼き固める。これをたっぷりの水、ニンニク、紹興酒、醤油、黒胡椒、シナモン、八角などを入れて弱火で5時間ほど煮込んでいくだけでトロトロの煮豚が出来上がる。
このときタレを取って置いて使うことによって、「秘伝のタレ」が出来上がる。2回目以降の方が味がこなれていて美味しく仕上がる。継続は力なり。(笑)
マリアージュワインは、甘い白ワイン、赤のスプマンテ。



スライスしてそのまま食べても美味しい。



もちろんラーメンにもバッチリ。わたしは「マルタイラーメン」という細麺の乾麺の鶏がら醤油味のスープに煮豚のタレを小さじ1杯が好み。薬味はネギと香葉を刻んだもの、煎りゴマに白胡椒。

2、ポークスペアリブ煮





ポークリブに塩、白胡椒をしてフライパンで焼き、たっぷりの水、赤ワイン、マデラ酒、カシス、黒胡椒ホール、鷹の爪、ローリエ2、3枚などを入れて弱火で3時間ほど煮込んでいく。付け合せは、一緒に煮込んだジャガイモ、キャベツを塩、白ワインでボイルしたもの。粒マスタードをつけて。
マリアージュワインは、赤。

3、オッソブッコ



オックステールの煮込みである。肉よりも、骨髓を食うために作る。
オックステールに塩、黒胡椒、をしてフライパンで焼き、たっぷりの水、赤ワイン、マデラ酒、ニンニク、ナツメグ、黒胡椒のホール、トマトジュースなどを加えて3時間ほど煮込む。
付け合せは、オーブンで焼いた玉ねぎ、マッシュドポテト。
マリアージュワインは、力のあるボルドー系の赤。



この骨髓がたまらない。バターと一緒にパンに乗せて食べる。

九段にある「うちの」さんの肉が良くて気に入っている。で、いつも買う予定でない肉を買ってしまう。が、後悔したことは一度もない。「うちの」の近江牛のステーキ三連発。

4、牛ロースのステーキ



※写真はすべてクリックで拡大

シャンブレして黒トリュフソルト、黒胡椒をして牛脂を溶かして強火で両面をサッと焼き、弱火で好みの焼き具合になるまで火を通す。で、最後にマデラ酒でフランベして出来上がり。
付け合せは、バターでカラッとソテーしたジャガイモと玉ねぎ、塩と白ワインでボイルしたキャベツとモヤシ。
マリアージュワインは、赤。赤のスプマンテ。

5、サイコロステーキ



見かけは、カレー用のサイコロに見えるけれど、柔らかくてジューシー。黒トリュフソルトと黒胡椒たっぷりでスパイシーに仕上げた。
付け合せは、塩と白ワインでボイルしたキャベツ、ボイルしてバターでソテーしたグリーンアスパラとエリンギ。
マリアージュワインは、力のあるブルゴーニュの赤。

6、フィレスステーキ



真上から撮影したのでその厚みが分からないが、4センチくらいある。
シャンブレした肉に黒トリュフソルト、黒胡椒、ナツメグ少々を振り掛け、牛脂を溶かして強火で周りを焼き固め、弱火で好みの焼き具合になるまで火を入れる。
最後に、赤ワインを少々加えてフランベし、ソースにする。
付け合せは、塩と白ワインでボイルしたモヤシと白トリュフソルトとオリーブオイルを振り掛けローズマリーと一緒に180度30分オーブンで焼いたジャガイモ。
マリアージュワインは、力のあるボルドーの赤。

今日のメニュー番外編# 1 1 (6月)

今年のバースデイは、わたしが10年間ひっそりこっそり通っている[開花屋さん](#)で。いっぺいちゃん、忙しいのにTwitterで予約受けてくれてありがとうございました。いいバースデイでした。

1、突き出し



※写真はすべてクリックで拡大
玉子豆腐。出汁を掛けて。
マリアージュワインは、白。

2、サーモンとアボカドのタルタル



サーモンとアボカドをオリーブオイルで合えてセルクルでまとめた。トーストしたパンに乗せてブルスケッタにして。
マリアージュワインは白。

3、蒸し鶏のラー油和え



辛いよ辛いよというけれど、そんなに大して辛くなかった。
マリアージュワインは、白。

4、黒むつと鯛のグリエ





これぞ開花屋さんの真骨頂。雑魚とはいえ、食べ応えのある立派な魚をグリエしてガーリックを効かせたオリーブオイルを掛けて食べる。パンが欲しくなる。
マリアージュワインは白、軽い赤。

5、ジャガイモとコーンとエビのかき揚げ



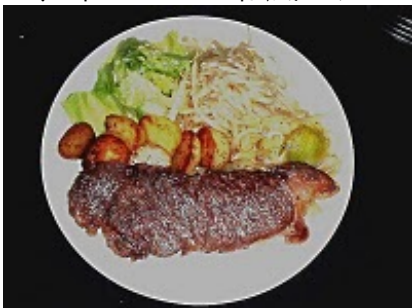
サクサクかる〜く揚がったかき揚げ。新ジャガ、生コーン、新鮮なエビ、材料のバランスがとってもいい。
マリアージュワインは、白。

6、マグロ盛



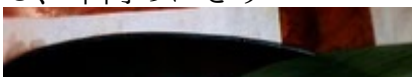
これは予定してなかったのだが、あまりにいいマグロがあったので、ちょっとだけ。この写真、実は、半分食べてから気付いて写真に撮ったもの。塩で食うと旨い。
マリアージュワインは軽い赤。

7、牛ロースの和風ステーキ



ポン酢のタレを掛け、山葵で食う。あっさりさっぱり、いい感じ。
マリアージュワインは、軽い赤。

8、牛肉のにぎり





これも開花屋名物。コック服を着て鮭を握るというのもなかなか面白い。面白いだけでなく、これが旨い。塩で食べるとパクパクいける。
マリアージュワインは軽い赤。

9、高菜チャーハン



これがいつもメ。あっさりしているのにコクのある旨み。あー、食った食ったと納得。
マリアージュワインはお茶。

10、デザート



そして、メた後は、店からのバースデイプレゼントのデザートの抹茶チーズケーキと



コーヒーゼリーとアイスクリーム。（どちらも途中まで食べてから気付いて撮影）ここまできるときさすがにうー、苦しい。
マリアージュワインは、ブランディー。

今日のメニュー #4 4 （7月）

今回鬼の霍乱というか、夏風邪を引いてしまって鼻水ぼたぼた、喉いがいがでの実施であったことから、味が良く分からず「目見（めけん）で味付け。よって凝った味付けのものは一切なし。

1、枝豆



※写真はすべてクリックで拡大

枝付きを売っていたので、いつもは両端をハサミで落として塩味を染み込ませるのだが、今回は濃い目の塩水でボイルした。ま、パフォーマンスと手抜きが一緒に出来るので悪くはない。付いていた葉っぱは下に敷いた。
マリアージュワインは、シャンパン、白。（もちろんビールでOKです）

2、シシトウの煮浸し



シシトウを塩で軽くボイルして灰汁を取る。次に出汁、塩、白ワインを加え弱火で軽く煮る。これを冷蔵庫で一晩置いて味を染み込ませる。
マリアージュワインは、シャンパン、白。

3、さっぱりサラダ



セロリの葉、ルッコラ、クレソンは千切って。セロリの茎、オクラ、グリーンアスパラは塩、白ワインでボイルして一口大にカット。アボカド、ミディトマトは賽の目切り。天使のエビをボイルして一口大にカット。これに白トリュフソルト、白胡椒を振り掛け、エクストラバージンオイルを回し掛け。
マリアージュワインは、シャンパン、白。

4、豚しゃぶ



暑いときの鍋もまたいい。（本当は汗をかいて風邪を飛ばしてやろうという下心）黒豚ロース。火を通して柔らかい、九段のうちのさんの豚肉。白胡椒を振っておく。



野菜は、キャベツ、エリンギ、ニラ、コネギ、白ネギ、タマネギ（鍋に全部入れてしまった）、



それに、クレソン、もやしなど適当に好みのものを。



出汁は、昆布とカツオ、干しエビで取り、塩、白ワインを加えて調整。これに野菜をぶち込み（わたしはまず肉だけを出汁に入れてしゃぶしゃぶしようと思っていたが、客が野菜を先にぶち込んだので豚しゃぶでなくて豚鍋になった・・・）、ここに豚を2, 3枚しゃぶしゃぶして出汁と紅葉おろし、ポン酢で。スダチ、カボスなど絞ると香りがいい。マリアージュワインは、白。

5、流しそうめん

5-1つゆ



※写真はすべてクリックで拡大

豚しゃぶで使った出汁に塩、白ワイン、椎茸の戻し汁、醤油少々を加え煮詰めて力のあるつゆを作る。トッピングは、カボスの皮をすりおろしたもの。香りで食欲をそそる。

5-2薬味3種



セロリの葉、オオバ、ミョウガの3点。セロリの葉、意外と美味しい。

5-3ネギ



浅葱がなかったので、小葱で。

5-4土生姜



皮をむいてすりおろす。ワサビも旨い。

5-5天使のエビ



塩、白ワインでボイルしてぶつ切りに。

5-6金糸玉子



0.1ミリ位の超薄焼きにして千切りに。

5-7プチトマト



塩と白ワインでボイルして湯剥きする。

5-8流しそうめんセット 1



5-9流しそうめんセット 2





5-10流しそうめんセット3



今回、弟子が組み立てたために、そこここに手抜きの跡が見られる。それでも、このたった2メートルの竹をそうめんが水に乗って流れると、魔法の装置へと変貌する・・・・。

今日のメニュー番外編 #1 2 (8月)

わたしが10年来通い続けるマイキッチン「多からや」さん。わたしのわがままを全て聞いてくれる店。根津神社表参道と不忍通りの交わったところにある一向に目立たない店。しかし、味も店主の人柄も谷根千界隈で間違いなく一番。

1、大根の赤紫蘇漬け (突き出し)



※写真はすべてクリックで拡大。

はんなりほんのりいい感じに漬かっている。もちろん自家製。
マリアージュワインは、冷酒。酒に氷を入れたもの。

2、冷奴



何の変哲もない。ただし豆腐が旨い。いつも味を気にかけて新しい仕入先を探している。
今回は頼まなかったが、この店で枝豆を頼むと、キッチンと両端をハサミで落としてボイルしてくれる。



ポン酢、浅葱、おろし生姜でさっぱりと。
マリアージュワインは、冷酒。

3、イワシのなめろう





いつもはアジのなめろうを頼むのだが、アジサイズのイワシがあったので。イワシを叩いて味噌と醤油と葱と味醂と酒を混ぜて少し寝かせてから食う。いいね。酒が進む。マリアージュワインは、ぬる燗の酒。

4、メカブ



口直しのメカブ。カツオを乗せて醤油を掛けるだけだが、これもさっぱりしていていい。マリアージュワインは、冷酒。

5、天然鯛の刺身



40センチ程の天然もの。毎朝築地に仕入れに行くからこういう鯛が手に入る。マリアージュワインは、ぬる燗の酒。



刺身は2、3切れ食べて、これをワサビ、醤油、酒に漬け込んでおく。

6、天然鯛の兜煮





少し待つとお目当ての兜煮。目玉、目の上、唇、頬っぺたの順に。ひれの部分は白身でつまらないので弟子のもの。
マリアージュワインはぬる燗の酒。

7、牛筋豆腐



この流れの中で、こういうものは頼まないのだが……。弟子の注文。もちろんたっぷりの牛筋とでっかい豆腐で旨い。旨いんだけど……。
マリアージュワインは芋焼酎ロック。な、外してるだろ。若者はストーリーが組み立てられないんだ。

8、イワシとマツタケの天ぷら



塩でも、天つゆでも、大根おろしに醤油をぶっ掛けても旨いのだが、今回は、イワシは梅肉、マツタケは塩で。
マリアージュワインは、酒の炭酸割り、スダチちょいしば。
(ビールよりも天ぷらに合う。最近黄桜が商品化したが、わたしは数十年前からやっている)

9、鯛茶漬



漬けにしておいた鯛の刺身を丼に半分ほどの飯の上の乗せ、出汁を掛けて食う。これを食うために鯛を注文した。
マリアージュワインは、お茶。

10、白うりの糠漬け



漬物もきちんと漬ければ旨い。ついつい食べ過ぎてしまう。もちろん自家製。
マリアージュワインは、お茶。今日もごちそうさまでした。

今日のメニュー #4 5 (8月)

1、サーモンとアボカドのサラダ



※写真はすべてクリックで拡大。

ハラスを皮がパリパリになるまでグリルして賽の目に切る。アボカドも賽の目に。スモークチーズも賽の目に。これをバジル、コリアンダー、三つ葉、プチトマトなどと混ぜあわせ、白トリュフソルト、クミンシード、白胡椒、オリーブオイルを掛け、最後にフレッシュライムを振り掛けて。

マリアージュワインは、ブルゴーニュの白。（お客様のお土産、久々にこれぞブルゴーニュのシャルドネの味わいでした。旨い物は旨いな、やっぱり）

2、海老と松茸のジュレ



海老を白ワインと塩でボイルし、松茸はスライスして昆布とカツオで取った出汁に白ワイン、白トリュフソルトを加えて軽く煮る。これらをガラス容器に取り、ゼリーパウダーを加えた出汁を加え冷蔵庫で一晩寝かせる。

生クリームにウォッカ、白胡椒を加えてホイップしたものを敷いてジュレを乗せ、ディルを散らす。付け合せのプチトマトは、湯剥きしてウォッカに漬けておいたもの。

マリアージュワインは、白。

3、冬瓜のフォンドヴォー餡かけ



皮をむいた冬瓜を軽くボイル。これを出汁に白ワイン、白トリュフソルト、白胡椒を加えて弱火でことこと煮る。最後に生姜の絞り汁を加えて冷蔵庫で一晩寝かせる。

牛ミンチを軽く炒めフォンドヴォーに黒トリュフソルト、黒胡椒、山椒を加えて煮詰める。最後に吉野葛でとろみをつける。トッピングはバジル。

冷たい冬瓜とスープ、その上に暖かい餡を乗せて食べる。むふふ。

マリアージュワインは、軽い赤。

4、松茸ご飯と松茸の吸い物



松茸を裂いて放り込み、出汁に白ワイン、白トリュフソルトを加えて炊く。トッピングはカボスの皮をすりおろして振り掛けたもの。香りがいい。



松茸は、2、で使ったものを取っておいて吸い物に使う。トッピングは、三つ葉。マリアージュワインは、白。

5、流しそうめん



宴の後・・・。

6、スイカのカクテル



スイカを賽の目に切って、ウォッカをどぼどぼ注いでミキサーに掛ける。軽く漉して出来上がり。夏の宵のカクテル。マルガリータもいいけれど、これもシンプルで旨いよ。（笑）

今日のメニュー番外編#13（9月）

1、サメ皮と山百合の炒め物



写真はすべてクリックで拡大。
例によってあっさり味のサメ皮。いつもながら感心する味わい。

2、マコモタケの炒め物



これもあっさり、すっきり、しゃっきりの歯ごたえ。いいですね。



これがマコモタケ。これ、ずいぶん大きな竹の芯の部分だけを食べる実に贅沢なものなのです。

3、水餃子



ぷりぷりの皮がいいですね。手作りの皮でないとこうは行きません。ラー油と醤油とレモンで。いくらでも食える。（笑）

4、台湾カキの炒め物



これは旨い。小さな小さなカキですが味はしっかり確かにカキ。こういう旨いものを食ってるんですね、台湾では。日本では初めて食べました。

5、鳥の空揚げ



これは定番。

6、海老マヨ



エビセンの中身は、これも定番。

7、豚すねと春雨の煮込み



これはわたしの大好物。しかし、これだけ大きなすねは珍しい。肉はいらん、ゼラチンのところだけ。（笑）春雨も旨いよ。

8、鯛の清蒸





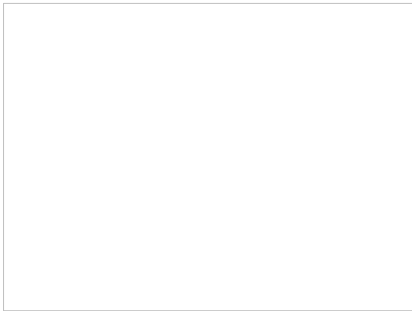
これも定番だが、わたしはこれも身はいらん。次の雑炊がいい。（笑）

9、鯛雑炊



これ。これがなんとも豊かな味わい。身なんかどうでもいい。

10、マンゴウプリン&杏仁豆腐



うん？マンゴウが売ってなかったからって・・・・。
以上、マリアージュワインは、紹興酒、桂花陳酒。

今日のメニュー#46（9月）

今回は初めてのエスニック料理。で、いろいろな国のエスニックを一気に食うことにしました・・・。

1、春雨のサラダ



画像はすべてクリックで拡大。

タイ料理の前菜としては一番好きなものかも。でも、今回は、グリーンタバスコと唐辛子と白胡椒で辛味を出し、ライムで酸味を出した。



天使のエビは塩と白ワインでボイルし、ニンニク、ショウガ、台湾の塩漬けのキュウリを戻したものを微塵切りにし、キュウリ、ニンジン、セロリ、パクチーを千切りにして軽く和えて食う。トッピングにパルミジャーノ・レッジャーノを削っても旨い。マリアージュワインは白。

2、冷製トムヤムクン



鶏ガラ、にんにく、タマネギ、セロリ、パクチー根、バイマックルー、ローリエ、リンゴ、オレンジ、エビ殻を数時間煮込んで、スープストックを作る。スープストックにカー、レモングラス、バイマックルー（筋をとって細切）、ブリッキーヌウ1～2本を入れて煮込む。フクロタケ、トマトを煮込んでナンプリックパオ、ナンプラー、ココナッツミルク、マナオジュースを加えてさらに煮込む。

冷製にする上でアレンジした部分は、1、バイマックルーはすじをとって細切りに。2、ブリッキーヌウは控えめに。3、熱々で食べるときよりも辛さ、塩分、酸味とも控えめにし、ココナッツミルクを多めにした。4、エビをさっと煮て、取り出して冷蔵庫に入れておく（あとでトッピング）。5、その際にカーやレモングラスも取り出す。6、火を止めてあら熱がとれたらパクチーの小口切りを加えて冷凍庫に入れる。7、カチカチに凍る前にひと混ぜする。

マリアージュワインはシャンパン。

これは、わたしのオーダーに対する旧友ナンプラーのアンサー。その名のとおり、「マイナンプラー」を持ち歩き、何にでも振り掛けるタイフリークである。
熱いよりもこっちのほうが旨いな。冷製というのは、ただ単に冷やせばいいというものではない。冷すとどんな味になるのか想像できるかどうか味が左右する、ということを実証したことになります。ご馳走様。

3、チキンの香菜スープ煮の生春巻き

3－1



日向鳥の腿肉2枚をオリーブオイルで軽く焦げ目がつくくらい焼き、コリアンダー、塩、白胡椒を振りかけてしばらく寝かし、これを鶏がらスープにニンニク、香菜の根を放り込んでニンジンも一緒に煮込む。

3－2



これを細切りにして、

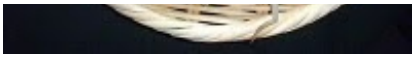
3－3



ニンジンも賽の目切りにして、

3－4





ミント、香菜、セロリや、

3-5



レタス、バジル、セージ、ルッコラなどのハーブと一緒に、

3-6



ライスペーパーを、

3-7



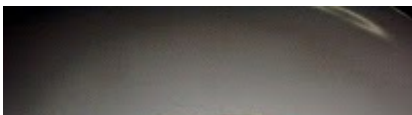
水にくぐらせてやわらかくして、

3-8



巻いていくと、

3-9





美味しい生春巻きの出来上がり。

3 - 1 0



ソースは、ワサビ、白トリュフソルト、白ワインをミキサーに掛けて作った生クリームソース。マリアージュワインはシャンパン。

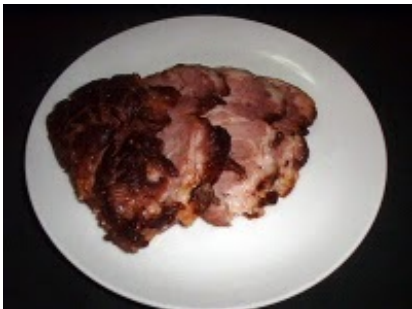
4、エスニックポークの生春巻き

4 - 1



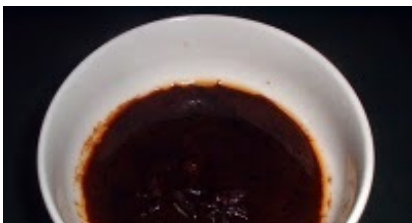
ちょっと辛味の利いた煮豚。肩ロースをオリーブオイルで焦げ目がつくくらい焼く。これに、五香粉、塩、白胡椒を振りかけてしばらく置く。たっぷりの水に、ニンニク、八角、コチュジャン、赤胡椒、唐辛子、醤油、紹興酒を加えて煮込む。

4 - 2



これを細切りにし、香菜と一緒にライスペーパーで巻いて食べる。

4 - 3





ソースは煮汁。
マリアージュワインは、軽い赤。

5、ラムのカレー煮込の生春巻き

5－1



ラムをオリーブオイルで焦げ目がつくくらい焼く。これに、黒胡椒、塩、ラム酒を振りかけてしばらく置く。コリアンダー、ターメリック、フェンネル、カルダモン、ナツメグ、シナモン、キャラウェイシード、タイム、ディルシードなどを入れて煮込む。

5－2



これを細切りにし、セロリと一緒に巻いて食べる。

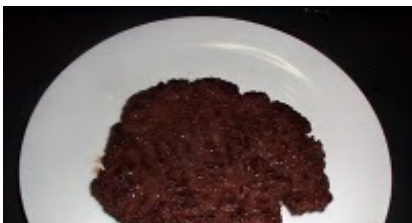
5－3



ソースは煮汁。
マリアージュワインは赤。

6、スパイシーミートの生春巻き

6－1





牛ミンチ400グラムに塩、黒胡椒、クミンシード、ラム酒を加えよく練りこむ。これを一晩寝かし、シャンブレしてからフライパンで無塩バターで焼く。

6－2



これを細切りにし、ライスペーパーでスライスオニオン、バジルと一緒に巻いて食べる。

6－3



ソースはトマトジュースとマスタード3種、白ワインで作ったマスタードソース。
マリアージュワインは、赤。

7、マンゴーアイス



マンゴー2個に生クリーム、ヨーグルト3個、ラム酒、シナモンを加えミキサーして冷凍庫で一晩。
トッピングはミント。
マリアージュワインは、桂花陳酒。

8、雑炊





米と一緒に残り物をすべて放り込んで作る。味付けは一切無用のエスニック雑炊。腹いっぱいなのに、う、旨い。

マリアージュワインは麦茶、くらいでいいでしょう。

今日のメニュー番外編#14（10月）

今年も例年通り9月に入ってから夏休みをとって、[丹沢のフライフィッシング](#)と久慈川の落ち鮎を堪能してきた。

往路、地酒の山廃を買うために[木内酒造](#)に立ち寄ったところ、地元の食材を使い、[古民家を利用した期間限定のレストラン](#)のパフレットがおいてあり、これを見て即予約して行ってみた。（今回の写真はすべて同行のK君）

1、蕎麦



写真はすべてクリックで拡大。

丹沢に向かう途中、ヤビツ峠の入り口にできた[蕎麦屋「石庄」](#)。蕎麦粉も自家製でいける。水はもちろん、丹沢の美味しい水、そして本山葵。マリアージュワインは冷えた日本酒。

2、鮎



これが久慈川の天然子持ち鮎。ピンと張った鰭。発達した下あご。外パリの中フワ。頭から食べられる。



旨く焼ける秘訣はこれ。真ん中に炭火をおき、脂を落ちやすくするために、背骨を突き刺すように串打ちし、これを火の周りに並べ、強火の遠火で焼き上げる。マリアージュワインはビール、山廃。





里美の古民家レストラン。茨城県が古民家を再利用した地域活性化策として支援している。

3、アペリティブ



里川のイワナの軽い燻製、常陸秋そばのパンケーキ、ジャガイモのピクルス、里美のフレッシュチーズ。地元の食材を上手に使ってフレンチに仕立ててある。
マリアージュワインは力のある白。

4、スープ



コンニャク入りシーザーサラダスープのローズポークベーコンの泡乗せ。不思議な味わいだが旨い。
マリアージュワインは白。

5、メイン



常陸牛モモ肉の柔らか煮、オックステール赤ワインソース、炭焼ジャガイモ添え。モモ肉とテールを一緒に食わせるところがいい。
マリアージュワインは重い赤。

6、デザート



ニューヨーク風のチーズケーキと自家製のアイスクリーム。チーズは、地元のシェーブル。いいね。
マリアージュワインは甘い白、甘いシェリー。

7、カフェ



ケーシーのお父さんがつくったコーヒー豆のコーヒー。（ケーシーさんは、レストランを手伝っているアーティスト）フレンチの最後に決めるカフェのような力がある。



古民家全景。左手奥が門、右手が玄関。150年前の庄屋の建物。背後には蔵もある。ちなみに、丹沢の釣果は6匹。食べた久慈川の鮎も6匹。今年の夏休みも楽しかった。

今日のメニュー#4 7（10月）

今月は多忙に加え工事で毎週末ホテル住まいを余儀なくされたため、賄いです。その賄いも、PCがぶっ飛んでWindowsを初期化する憂き目に会ったため、取っておいた2回分（イノシシのステーキなどの豪華料理もあった）も一緒にぶっ飛んでしまったのでしょぼいです・・・。

1、おでん



※写真はすべてクリックで拡大。

昆布とカツオで出汁を取り、塩、酒で調整。後は好みで、チクワ、焼き豆腐、ネギ、さつま揚げ、鳥つくね、糸こんにゃく、巾着、マイタケ、シイタケ、ジャガイモ、タマゴ、ハンペンなど。実は、ここに必ず入れたいものが牛筋なのだが、今回は手に入らなかった。1回煮ておいた方が味がしみていい。柚子皮を入れて煮ると旨い。

2、雪菜



山芋をすりおろし、出汁で割って延ばす。これを、一旦ボイルしておいた野菜をおでん鍋に入れて火を通し、上から掛ける。菜っ葉の上に雪が降り積もったように見えるから雪菜。これは、キヌサヤ。



こっちは小松菜。
以上、マリアージュワインはぬる燗の酒。

3、カレー





突然カレーが食いたくなって作った。ジャガイモ、ニンジン、タマネギ、牛肉をバターで炒め、東郷公園向かいの肉屋うちのさんちのカレー粉を使った。こくがある。これに、クミンシード、松の実、ターメリック、フェンネル、シナモン、コリアンダー、黒胡椒、チリパウダーなどを好みで加えて味を調整する。トッピングは、晒したマネギ。
マリアージュワインは、赤。

4、ハンバーグ



これも突然食いたくなって作った。牛ミンチ100%で作ったほうが旨い。黒トリュフソルト、黒胡椒、ナツメグ、クミンシードを加えよく捏ねる。これをさっと無塩バターで焼く。牛肉は中身が少々生でも問題ない。最後に赤ワインを振りかけてフランベする。
付け合せは、ボイルして無塩バターでソテーしたジャガイモ、アスパラ、モヤシ。
マリアージュワインは赤。

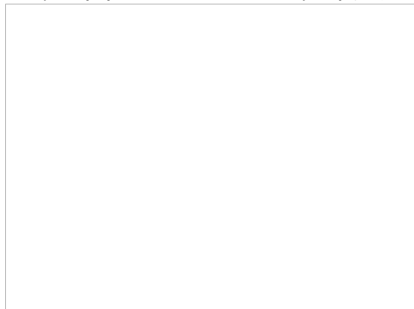
5、焼きうどん



稲庭うどんを使った。キャベツ、ネギ、タマネギ、牛肉をオリーブオイルに塩、白胡椒で炒め、さっと醤油を回し掛けしてトッピングにカツオ。マリアージュワインは、ビール。軽い赤。

今日のメニュー#48（11月）

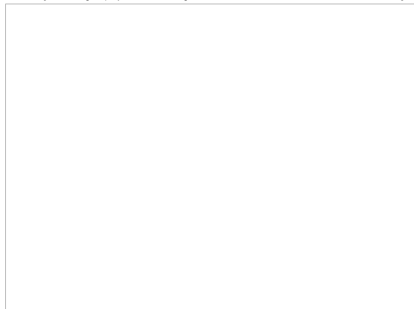
1、牛肉とゴボウの煮付け



※写真はすべてクリックで拡大。

ゴボウをきれいに洗い、太目の笹がきにして水に漬けて灰汁を取る。これに塩でボイルして灰汁を取った牛肉を入れて塩、黒胡椒、ナツメグ、サンショウ、醤油、酒を加え、大目の水で煮る。途中、よく灰汁を取る。単純だが、旨い。
マリアージュワインは、酒。

2、牛筋と糸コンニャクの煮付け



牛筋は塩とたっぷりの水でボイルして灰汁を取る。これを、糸コンニャクと一緒に、黒胡椒、シナモン、サンショウ、フェンネル、八角、ラム酒、醤油を加えて煮る。途中、灰汁をよくとる。味付けはやや濃い目になるように。トッピングはパクチー。
マリアージュワインは、酒、紹興酒。

3、小松菜の塩漬け

そのまんま。小松菜に軽く塩をしてタッパに入れておくだけ。が、どんな漬物よりも旨い。塩加減に注意。
マリアージュワインは、酒。

4、鳥鍋





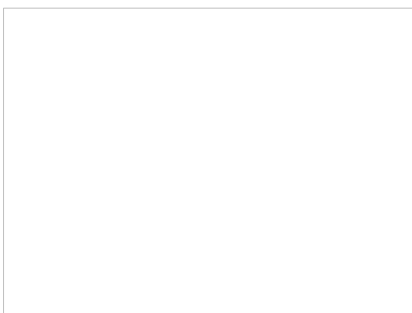
鶏がら、キャベツの芯、白菜の芯、長ネギ、ニンニク、ショウガのスライス、昆布などを放り込んでたっぷりの水を加え数時間煮て出汁を取る。
これをシノアして、塩、酒、白出汁を加えて調整し、皮をむき、面取りしたダイコンを入れてよく煮る。ダイコンで程よい甘みが加わり、出汁の完成。



野菜は、シメジ、エノキ、モヤシ、タマネギ、キヌサヤ、白ネギ



キャベツ、ハクサイ、エリンギ、ゴボウなど。



つくねは、白トリユフソルト、白胡椒、クミンシード、刻んだパクチーを加え手で捏ねる。日向鳥のモモをぶつ切りにしてこれにも白トリユフソルト、白胡椒を降りかけておく。トッピング用のショウガのみじん切りとパクチーのみじん切り。



これを放り込んで鳥鍋の出来上がり。旨いよ。
マリアージュワインは酒。

5、チョコアイス



チョコアイスにホワイトチョコパウダーを振り掛けて。
マリアージュワインはラム酒。

今日のメニュー#49（11月）

1、ヒイカとキャベツのスパゲティ



※写真はすべてクリックで拡大。

珍しくヒイカがあったのでスパゲティに。ニンニク、鷹の爪をオリーブオイルで炒めボイルしたキャベツとヒイカを白トリュフソルトと白胡椒で軽く炒め、同時に多めの塩でボイルしたスパゲティに乗せる。トッピングはパルミジャーノを削って。
マリアージュワインは白。

2、ロールキャベツ



キャベツをボイルし、



ミンチをキャベツで巻いて爪楊枝で止める。ミンチは、牛2：鳥1。黒トリュフソルト、黒胡椒、ナツメグ、サンショウ、フェンネル、クミンシード、ラム酒などを加えてよく捏ねる。キャベツは芯を抜いてボイルすると中まで火が通りやすい。



これを、昆布とカツオで出汁を取り、これに塩、酒を加えて調整した出汁で煮る。



一旦火を止めて、肉とキャベツに味を沁みこませてからもう一度暖めてたっぷりの出汁を掛けて食べる。トッピングはタイム。パルミジャーノを掛けてもいい。
マリアージュワインは、軽い赤、ボルドーの白。

3、イクラの醤油漬け



これは口直し。白だしと酒に1時間くらい漬けただけ。
マリアージュワインは酒。

4、海鮮鍋



シャケ、タラ、ヒイカ、白子（まだぜんぜん膨れていない）など適当に。白トリュフソルトと酒を振りかけておくと臭みが抜けておいしくなる。



本シメジ、白マイタケ、水菜、薄揚げ、焼き豆腐など適当に。シャケを使ったので、軽く赤味噌を入れて味を変えてみました。鍋の写真がないのは、食べるのに忙しかったから・・・。

5、雑炊



食べ終わったら飯を入れて雑炊にするのが決まりです。



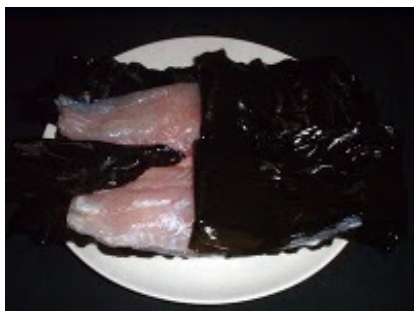
はい、ここまで食べたら合格。ごちそうさま。
以上、マリアージュワインは、酒。

今日のメニュー#50（11月）

1、[ヒゲダラ（髭鰯）](#)の昆布締め



※写真はすべてクリックで拡大。
昆布で半身を挟んで塩と酒を振りかけて冷蔵庫で一晩。



いい感じに仕上がった。



これをまず刺身で。昆布締めの旨みを味わうためにそのまま。次にワサビと煮切りを付けて。
煮切りは、酒に梅干を入れて煮詰めたもの。旨いよ。
マリアージュワインは酒。

2、ヒゲダラのしゃぶしゃぶ



ヒゲダラのアラと昆布で出汁を取る。これをシノアして、塩、白だし、酒で味を整える。この出汁、まったく生臭さがなくて豊かな味わいである。



野菜は、シイタケ、ヒラタケ、本シメジ、チンゲンサイ



セリ、コマツナ、白ネギなど。



焼き豆腐、ハルサメ、ガンモ、結び昆布（昆布締め昆布を結んだだけ）。



鳥つくねは定番。鳥もののミンチに塩、白胡椒、白トリュフソルト、クミンシード、フェンネル、サンショウ、酒を加えてよく捏ねる。これをスプーンで形を整えて鍋に放り込む。旨いよ。





そして勿論たっぷりのヒゲダラの身。



野菜が煮えてきたら、真ん中でしゃぶしゃぶして半生で食べる。



昆布締めにしたヒゲダラのしゃぶしゃぶがこんなに旨いとは思わなかった。スープがすっきりしているのでいくらでも食べられる。



そして、鍋の後はお約束の雑炊。パルミジャーノ・レッジャーノをたっぷり削って入れたらうんと旨かった。



はい、ここまできたらご馳走様。
以上、マリアージュワインは酒。

今日のメニュー#5 1 （1 1 月）

1、サバの昆布締め



※写真はすべてクリックで拡大。

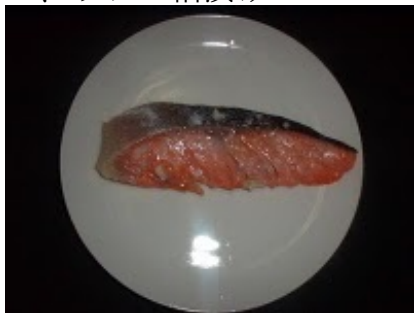
前回の生まれて初めて作ったヒゲダラ（髭鰯）の昆布締めがあまりに上手く出来たので、サバに挑戦したのだが、これは完敗。

まず、小骨、皮が硬い。やはりサバは酢締めにするのには理由がある。しかも振り掛ける酒が足りなかったのも、味は悪くないのだが、塩を感じる。（つまり、しょっぱい）

でも、サバの生臭さはまったくなくて昆布が旨みを引き出しているところがすごい。

マリアージュワインは酒。

2、サケの粕漬け



これは上手くいった。酒粕に塩と酒を入れて漬け込んだだけだが、サケの臭みが消えて、とってもリッチな味わいになった。これも生まれて初めてなのに上手くいった。

マリアージュワインは酒。

3、豆腐チゲ



昆布とカツオの出汁に飽きたので、今回は辛いスープで鍋を。

鶏がらスープの素、コチジャン、ニンニク、唐辛子、白味噌、ごま油、五香粉、黒胡椒、塩、山椒、そして白菜キムチ（叙々苑のキムチが甘くて美味しい）にマッコリをドボドボ加えてスープを作る。





これに、モヤシ、春菊、タマネギ



小松菜、ネギ、キャベツ、ヒラタケ、エノキなどの野菜や、（ニラを忘れた）



豚コマや



イカなど



そして肝心の豆腐を入れて



煮込む。熱い、辛い、旨い。
ぐつぐつ煮込む。辛い、旨い、熱い。



そして、最後にうどんを入れてさらに煮込む。旨い、熱い、辛い。



さらにさらに、焼きそばと飯を放り込んで、そば飯に。く、苦しい。
以上、マリアージュワインはマッコリ。

今日のメニュー#5 2 （1 2 月）

1、団子鍋



※写真はすべてクリックで拡大。
そろそろ寒くなってきたので庭のハーブを刈り込む。で、今日はこのハーブを使った団子鍋にします。



まずは鳥団子。鳥モミンチに白トリュフソルト、白胡椒、サンショウ、白ワイン、そしてタイムをみじん切りにしてよくこねる。



次に豚肉団子。豚ミンチにも鳥と同じものを加えてよくこねる。



次が牛肉団子。牛ミンチに黒トリュフソルト、黒胡椒、ナツメグ、ラム酒、それにローズマリーのみじん切りを加えてよくこねる。



次がエビ団子。よく叩いて、白トリュフソルト、白胡椒、白ワイン、卵白、それに香菜のみじん切りを加えてよくこねる。



そして、小麦粉団子。小麦粉に水と塩を加えてよくこねる。



これに焼き豆腐や



ボイルしたほうれん草、春菊、インゲン、ハクサイ、ネギ、揚げ、ブラウンマッシュルームなどの野菜を用意して準備完了。





まず、団子から。スプーンでまとめて次々に放り込む。
出汁は、昆布とカツオで取り、これに、塩、白胡椒、黒胡椒、ナツメグ、ラム酒、白ワインを加えて調整。



5種類の団子の中で、意外と旨いのが小麦粉団子。出汁を吸っていい味になる。団子に飽きたら、豆腐、野菜を入れて野菜鍋にして食べる。
以上、マリアージュワインはシャンパン、赤のスパークリング。

2、洋ナシのコンポート



洋ナシが出回ってきたのでデセールはコンポートに。



皮をむいて、白ワイン、グラニュー糖少々、ラム酒を加えて煮詰めていけば出来上がり。トッピングにシナモンパウダーを振りかけて。簡単に出来て生で食べるよりも旨い。
マリアージュワインはラム酒。

今日のメニュー#53（12月）

1、スモークサーモンのテリーヌ



※写真はすべてクリックで拡大。

スモークサーモンを細切れにして生クリーム、タマゴ、白トリュフソルト、白コショウ、白ワインを加えミキサーに掛ける。これをテリーヌ缶に入れ、切り口が美しくなるように考えながら、この上にホワイトアスパラ、ニンジン、インゲン、ユリ根、天使のエビを塩と白ワインでボイルしたものを並べていく。

後は余熱を取り、冷蔵庫で冷して出来上がり。

ソースは、サワークリーム。生クリームにフレッシュライムを絞り、白トリュフソルト、白コショウ、白ワインを加えミキサーに掛けたもの。トッピングはケイパー、ルッコラ。

実はこれ、失敗作。オーブンで焼く時間を間違えて、180度1時間のところを30分しか焼かなかったもので、底の部分が固まっていなかった。ま、味はよかったのだが・・・。（次回、リベンジ）

マリアージュワインは、シャンパン、白。

2、パンプキンスープのビスク風味



ボイルしたかぼちゃに生クリーム、白トリュフソルト、白コショウ、白ワイン、鶏がらスープを加えてミキサーに掛け、鍋に移して味を調整する。今回はここに、1、で使ったエビの頭と尻尾でフォンを作って隠し味にした。これはビスクのような香りとかぼちゃの甘みがいいバランスで美味しかった。

マリアージュワインは白。



このスープは、絶対にパンがほしくなる。

3、バルバリー鴨のグリエ、洋ナシのコンポート添え

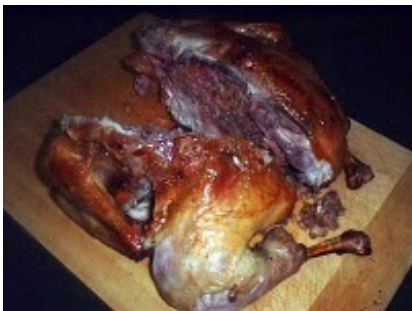


鴨にたっぷりの塩とサンショウをまぶしてしばらく置き、180度30分グリルするだけ。洋ナシは四つ割りにして白ワイン、白コショウ、グラニュー糖少々で煮詰める。ソースはブルーベリーソース。ブルーベリーにたっぷりの赤ワインで煮詰める。トッピングはディル。マリアージュワインは赤。

4、フレンチターキーのロースト



まずスタッフィングを作る。セロリ、ニンジン、ネギ、タマネギ、ニンニク、ターキーの心臓、レバー、砂ズリを細かく刻み、セージ、松の実、合い挽きミンチ、ブラウンライス、サンショウ、ナツメグ、黒トリュフソルト、黒コショウ、ラム酒を加え、オリーブオイルで炒める。これをターキーに詰め込んで竹串でとめる。ターキーに塩、クレージーソルトをすり込み、オリーブオイルをまんべんなく塗り、ラム酒を振りかけ一晩寝かせる。



これをまず、アルミフویلをかぶせて180度1時間蒸し焼きにし、次にネギ、ニンジン、インゲンなどの野菜を下に敷いて、200度1時間で焼き色をつける。フレンチターキーは、電子オーブンに入るぴったりサイズ。2キロ未満なのでこの時間で焼きあがるが、目安は、1キロ1時間。



付け合せは、ボイルしたジャガイモを無塩バターで弱火で焼いて焼き色をつけたもの、ローストするときに下に敷いておいたネギ、ニンジン、インゲン。（スタッフィングを盛り付けるのを忘れている）

ソースは、グレイビーソース。ターキーのジュを鍋にとって、赤ワイン、黒トリュフソルト、黒コショウ、溶かした小麦粉を加えて調整したもの。

マリアーージュワインは、軽い赤。

5、ガトー・オ・ショコラ



板チョコ7枚を湯煎して溶かし、バター、タマゴ、ラム酒、小麦粉少々、クランベリーミックスをよく混ぜてケーキ型に入れて180度30分。余熱を取って型から抜き、この上にチョコレートを湯煎して溶かし、たっぷりのラム酒を加えたもので上塗りし、クランベリーミックスを適当に散らす。カラフルできれい。ホワイトチョコレートを振りかけるとホワイトクリスマス。
マリアーージュワインは、赤。ラム酒、エスプレッソ。