

【北島素幸のフランス料理】

はじめに

ア・ラ・ミニュートで料理を作る

北島素幸のスペシャリテ

オードヴル

「北島亭」のオードヴル

生カキのマリネ、キャヴィア添え、フランボワーズの香り、サラダ添え

大目鮭のマリネ、皮カリカリ焼き

生ウニのコンソメゼリー寄せ、カリフラワーのクリーム添え

きゅうりのスープ

ずわいがにとアスパラガスのシャルロット風サラダ

豚肩肉のゼリー寄せ、パセリ風味

野鴨のテリーヌ

ほろほろ鳥のパテ・アンクルート

フランス産ホワイトアスパラガスのあさり添え、香葉ヴィネガーバターソース

いわしとクスクスのオリエンタル風

白子のムニエル、トマトソース

あかざえびのポワレ、ジャガイモのガレット添え

あかざえびとフォワグラのラヴィオリ、フランス産セーブ茸のクリームソース、バルサミ
コソース

地鶏のムース

フォワグラとトリュフ

フランスを感じる素材

フォワグラのポワレ、とうもろこしのガレット

フォワグラのベーニエ、ソース・ポルト

フォワグラのマルブル仕立て

トリュフのパイ包み焼き

魚料理

築地に通う理由

のどぐろのヴァブール、赤ワインソース

真鯛のグリエ、ラタトゥイユ添え

金目鯛のボワレ、シェリーヴィネガーソース

柳がれいのムニエル

肉料理

サラマンドルで肉を焼く

蝦夷鹿の背肉のロースト、ソース・ボワヴラード

和牛ランプ肉のステーキ、エシャロットソース

骨付き豚のロースト、北島亭風

ステーキ・アッシュェ、青コショウのソース

豚足のパン粉付け焼き

和牛ほほ肉の赤ワイン煮、はちみつ入り

鴨もも肉のコンフィ

仔羊のタブナード詰め、パン粉付け焼き

仔羊フィレ肉の塩包み蒸し焼き

茨城産真鴨のロースト、サルミソース

ベカスのロースト、サルミソース

トリュフを詰めたブレス鶏のドゥミ・ドゥイユ

デザート

パティシエとしてフランスに渡った

ミルフィユ

ブランマンジェ

クレーム・キャラメル

チョコレートのテリーヌ

北島素幸が語る

料理人として、オーナーシェフとして

こうして料理を作ってきた

この世界に入ったきっかけ

パティシエとしてフランスへ

雇われシェフの時代

「北島亭」オープン

トラディショナルに帰ろう

わからないものにトライする

塩が肝心

毎日予習復習、メモを取る

オーナーシェフの仕事

悪条件だから勉強になる

本当の愛情って何だ？

オーナーシェフをめざす若い人へ

レストランはロマンだ

50 歳にしてハナタレ小僧

フランスはロマン

いい人生を送りたい

基本のジュとソース

用語解説

プロフィール