

## 日本料理店の魚仕事

この本について

掲載店

### 魚の章

- ・ アイナメ 鮎並 葛叩き 蕨 板蕨 木ノ芽／あいなめ揚出し ちくわ麩 タラの芽
- ・ アコウ アコウのお造り つる紫 山葵 梅醤油 藻塩  
アコウの煮付け 管牛蒡 オクラ
- ・ アジ 鱧胡瓜巻き／あじ酢締め 天然春子椎茸と黒米
- ・ アナゴ 煮穴子ポテサラ寿司
- ・ アマダイ 甘鯛の塩焼き／白甘鯛炭火焼／甘鯛の松笠焼き タマネギソース  
尼鯛 けんちん蒸し 銀あん たらの芽 山葵花 白髪ねぎ 卸生姜
- ・ アユ 子持ち鮎の塩焼き 蓼酢おろし／御椀 一夜干し焼鮎 蓴菜 青柚子
- ・ アンコウ あんこうの共酢／大根とあん肝のソテー
- ・ ウナギ 鰻の醤油焼き 梅煮おろし／鰻の白蒸し寿司  
焼肴 鰻 新牛蒡 八幡巻き 木ノ芽 粉山椒
- ・ エボダイ エボダイ湯霜とホワイトアスパラ
- ・ オコゼ オコゼの潮汁 冬瓜 針葱 針生姜 花穂紫蘇
- ・ カツオ かつを藁焼 辛子味噌 薬味
- ・ カマス カマスの葛叩き椀
- ・ カレイ 造り 城下カレイ 塩 かぼす 山葵 煎り酒 醤油  
マコガレイ東寺蒸し ポン酢 大根おろし 九条葱 七味唐辛子
- ・ キジハタ キジハタのお椀
- ・ キス キスの昆布締め細挽き 岩茸 山葵 加減酢／キスの風干し酒焼き／キストロロ
- ・ キンキ 蒸物 きんき 賀茂茄子 万願寺唐辛子 粒マスタード 新生姜醤油漬  
キンキ煮付 豆腐 蕨 針葱 生姜
- ・ キンメダイ 金目鯛の鱗焼き／御造 金目鯛湯引き 蓴味噌 白瓜 紫芽 山葵
- ・ クエ 熟成クエしゃぶ
- ・ コハダ 小肌大根
- ・ サケ、マス 鮭の焼き締め／腹子の醤油漬け／サクラマス 木ノ芽味噌田楽  
琵琶鱒と無花果7種の包み焼き レモン  
鱒と新生姜の炊き込みご飯 かき菜 三つ葉 新生姜
- ・ サバ 関さば棒ずし
- ・ サワラ 答志島トロさわら 冬瓜 土佐酢 針ラディッシュ 酢取り茗荷 花穂紫蘇

- 菊花鱈と新玉ねぎの炒り焼き 小鍋仕立て
- ・ シラウオ 白魚吸い物
  - ・ タイ 締めたて真鯛 酒蒸し／鯛薄造り 春菊醤油 からすみ塩昆布／鯛のたたき  
煮物椀 松皮鯛しんじょう 結び牛蒡／鯛の桜葉締め 山葵 桜花  
鯛の蒔の臺小袖ずし 蒔の臺当座煮 茗荷 守口大根  
桜鯛みじん粉揚げ 桜葉 うすい豆餡
  - ・ タチウオ 太刀魚炙り 天然野蒜醤油 江戸前和ハーブスプラウト添え  
太刀魚酢メおろし和え いくら醤油漬 人形苺 三つ葉  
太刀魚の香味野菜はさみ揚げ ロックチャイブ ブレンド塩 旨だし 大根おろし
  - ・ タラ 鱈と雲子の炊き込み御飯
  - ・ ノドグロ ノドグロの薫焼き 山葵 土佐醤油  
ノドグロ焼き浸し 春香仕立て 根三つ葉 ウルイ 新ごぼう ウド コゴミ
  - ・ ハモ 牡丹鱧  
温物 鱧 出汁ふり 酢味噌 梅塩麴／鱧のそぼろあんかけ  
鱧と松茸の煮物椀 菊花 黄柚子 梅肉／鱧炙り 蛇腹胡瓜 塩 酢橘 梅山葵  
鱧がゆ 梅肉あん 枝豆
  - ・ ヒゲダラ ひげだらの蒸し物
  - ・ ヒラ ヒラ粕漬
  - ・ フグ 極み熟成フグ
  - ・ ブリ 鰯の酔っ払い焼き／鰯の漬けと酸っぱい海老芋
  - ・ マグロ 造り 生本鮪 赤貝 車海老 茗荷けん 防風 大葉 花穂 紫芽 真妻山葵  
マグロトロ ブリトロ 氷盛り／マグロの脳天 海苔あん 山葵 芽葱
  - ・ その他 煮凝り／炒り子かけ素麺 炒り子油 薬味 黒檸檬

## 貝の章

- ・ アカ貝 貝と春野菜の柑橘浸し
- ・ アワビ 椀物 蒸し鮑とホワイトアスパラガス 鈎蕨 青柚子  
蒸物 蒸鮑 トヨチーニ 薄葛あん  
太打ち十割蕎麦 鮑の肝ソース和え 海胆をのせて
- ・ 牡蠣 牡蠣のオイル漬 柿なます
- ・ 白ミル貝 白ミル貝酒盗焼 なめこ
- ・ トリ貝 鳥貝と筍のつけ焼き 叩き木ノ芽
- ・ ハマグリ 貝だしの冷かけ蕎麦 とり貝 冬瓜 蓴菜 ふり柚子  
冷菜 蛤 ヴェッキオ・サンペーリ漬 叩きオクラ  
大蛤の酢味噌和え／剥き身切干し／空豆黒船焼 つぶ貝 海老 空豆 蛤ソース  
芽巻蛤 針筍 花山椒 空豆 木の芽

桑名蛤と翡翠茄子の焚合せ 白味噌 赤万願寺 実山椒

・ホッキ貝 北寄貝しゃぶしゃぶ 蕪となめこのみぞれあんかけ

### 海老・蟹・イカ・タコの章

・イイダコ 飯蛸と落の炊合せ

・クルマエビ 海老とアスパラ 味噌漬け

・イセエビ 常陸乃国いせ海老の百合根饅頭

・ケガニ 毛蟹昆布焼き 無花果 かぼす／毛蟹と白だつの葛煮 枝豆 おろし生姜

・シバエビ 芝煮

・シマエビ 縞海老と葡萄 加減酢

・ズワイガニ ずわい蟹と三度豆の炊き込みご飯

・セミエビ 蟬海老の造り あらい 炙り

・ホタルイカ ホタルイカとふきのとうの炊き込みご飯

・ボタンエビ ボタンエビの沖漬け

・ミズダコ 水蛸の魚醤焼き 車海老 そら豆

・ワタリガニ 渡蟹真丈のお椀 新生姜 酢橘／椀 わたり蟹しんじょう

### Column

仕入れについて考える

タイは魚の花形

ハモを生かしきる

甲殻類は下処理が決め手