

サラダと和えもの 187

はじめに

イタリア料理・フランス料理・スペイン料理

Melograno メログラーノ 後藤祐司

ホタルイカと芽キャベツの温かいマリネ カラスミ風味

そら豆とリコッタチーズ ミント風味

菜花のピュレで和えた冷製オレキエッテ チッチョリ添え

苦小牧のホッキ貝とウイキョウのマリネ アリッサマヨネーズ

いちごとマッシュルーム、ゴルゴンゾーラ、 バルサミコ

イカ墨ポテトサラダ

シチリア風ポテトサラダ パンテスカ

イチジクとトレビス、ベーコンのサラダ

サラスパシチリアーノ

鶏ささみとフルーツマト、アーモンド赤酢ソース

ヤリイカとおおまさりのマリネ カラスミ風味

カニとカリフラワーのマリネと黒オリーブ

里芋とパルミジャーノのマリネ サワークリームソース

かぼちゃとクリームチーズのサラダ デュカスパイスがけ

柿とブッラータチーズのサラダ

ブロッコリーのピスタチオ和え

豚タンのマリネ レフォール風味

牛のカルパッチョ パリパリピーマンのサラダ

炭火焼き椎茸と白子のマリネ レフォール風味

ホタテとりんご、ラディッキオのサラダ

シチリア風ブラッドオレンジのサラダ

ししゃものフリット 瞬間カルピオーネ

金時人参フリット マスタードとクミン

bistro nid ビストロ ニド 黒葛原 徹

赤エビとホワイトアスパラガス、春トリュフのタルタル

蛍イカとロメインレタスの焼きサラダ

生シラスと湯葉の和えもの

無花果とブルーチーズ、蜂蜜のポテトサラダ

真蛸とゴーヤ、モロヘイヤの白和え 発酵プラムとレモン
カラスミといぶりがっこ、 パッションフルーツのポテトサラダ
鮎と万願寺唐辛子、 たでと抹茶のポテトサラダ
牛胃袋と発酵トマトの和えもの
馬肉と白桃、夏トリュフのタルタル
牡蛎と蔓紫、発酵マンゴーのタルタル 蓴菜とココナッツの泡
西瓜と発酵トマトガスパチョ
里芋とズワイ蟹のポテトサラダ
数の子と焼きピーマンのポテサラ詰め
南瓜とブルーチーズ、胡桃の和えもの いくら酒漬け
ケールと土に見立てた茸、 発酵ポルチーニの焼きサラダ
帆立とアボカド、 パクチーのチリタコスサラダ
鮑とマスカット、アボカドとほうれん草の ミントサラダ
猪燻製ハム マッシュルームとリンゴ、 芽キャベツのサラダ
カンパチと浅利 聖護院蕪と豆苗のサラダ
鯖、ビーツ、タルティーボのサラダ
和牛とイチゴのタルタル セルバチコと卵黄
白子とトリュフ、イチゴの白和え

anchoa KAMAKURA アンチョア鎌倉 酒井 涼

アスパラと葉玉ねぎの焼きサラダ
新玉ねぎとスナップエンドウの スープサラダ
紫キャベツのカタルーニャサラダ
サルピコン（魚介と刻み野菜のマリネ）
小玉ねぎとイカ
レンズ豆のサラダ
アヒージョサラダ
タコのガリシア風 サラダ仕立て
パタタス アリニャーダス （にんにくオイルポテトサラダ）
ポテトサラダ ムール貝のエスカベチェ
ズッキーニのサラダ
トマトサラダ、ニンジンドレッシング
ビーツとオレンジのサラダ
エスカリバーダ（玉ねぎ、なす、パプリカの焼きサラダ）
シャト（ナッツソースの塩ダラ、ツナサラダ）
エスケイシャーダ（塩ダラとトマト、玉ねぎのマリネ）

塩ダラのピルピル サラダ仕立て
アホブランコ（アーモンドの白いガスパチョで作る和えもの）
焼きなすの詰めものサラダ
ガスパチョ（飲むトマトサラダ）
グリーンガスパチョ
大根とイカのセビーチェ
アボカドサラダ モホ・ベルデ（カナリア諸島のパクチーソース和え）
かぶ ツナクリーム
ライスサラダ 鯖のせ
ニンジンのアンダルシアマリネ
ポロネギとイチジク ナッツソース

日本料理

鎌倉 北じま 北嶋靖憲

アオリイカ 雪うるい 蓮根甘酢 土佐酢ゼリー 卵黄味噌
明日葉 独活 利休麩の白和え
イカと山菜（クレソン、芹、のびる）酢味噌和え
野草（ハマダイコン、タネツケバナ、クコ）と アオリイカの卵黄和え
鮫鰯の胃袋、腸、皮 土佐酢ゼリー オゼイユ つわぶき スナップエンドウ うるい
明日葉 独活 赤こんにゃく 胡麻和え
野草（明日葉、ノゲシ、ボタンボウフウ）と まんぼう腸の胡麻和え あおさ
きゅうりと椎茸 くらげ 白きくらげの胡麻和え
番茶で炊いた相模川天然鮎 鎌倉産つるむらさき たでソース
白和え 酢独活 青菜 利休麩 鳩サブレ 土佐酢ゼリー
小芋とスナップエンドウの白和え ポテトサラダ
腐乳の白和え 新じゃがいも コリンキー きゅうり
ホシエイのおかき揚げ
柿 利休麩 甘長唐辛子 白和え
白和え 赤こんにゃく いぶりがっこ クリームチーズ 蓮根 春菊
茄子 南瓜 小芋 きのこと 白掛け
無花果とみかんの胡麻掛け
いぶりがっこ 赤こんにゃく 蓮根 春菊の白和え モンブラン仕立て
炒り豆（甘辛味噌炒め） 赤こんにゃく 昆布 蓮根 つぼみ菜 白和え 柊 炒り豆
イバラガニモドキ ほうれん草 土佐酢
りんごのおろし和え

まめたん 秦 直樹

平貝と山菜 かにみそニンニクソース
蕪、蛤、菜花
蛸烏賊と春キャベツ 桜えびオイル
新じゃが、コンビーフ、ニンニク、 青海苔の和えもの
葉玉葱のおかか和え
かにと野菜の土佐酢ゼリーがけ
トマト茶碗蒸し
トマトのところでん
鮑ときゅうりの肝和え
まぐろと素麺かぼちゃ 柚子胡椒酢味噌
太刀魚と鬼おろしのサラダ
いちじくの白和え
ホタテと焼きなすゼリー
海老芋、黒豆甘納豆、サワークリーム和え
揚げじゃがいもとちょろぎの大葉和え
ツナマヨ
ポテサラ ツナマヨ
ポテサラ のり玉
ポテサラ 青唐もろみマヨネーズ
ポテサラ コンビーフ

中国料理・韓国料理・アジアエスニック料理

慈華 イツカ 田村亮介

豚肉と春野菜、粉皮^{フエンピイ}和え
豆腐干^{ドウフガン}と香^{シヤンツァイ}菜、桜海老の和えもの
蛇腹切りした一本胡瓜とニンニク、 桜海老の和えもの
新玉葱としらすのアイスクリーム 酸梅湯^{スアンメイタン}ゼリー
蕨^{わらび}春雨^{スアンラー}の酸辣和え
鴨と天然芹、トマトのさっぱり和え
蛸烏賊のアイスクリームと皮蛋、 黒酢のサラダ
青花^{ホワジャオ}椒香る桃と水蛸のスープサラダ
苦瓜、木耳、赤玉葱のニンニク辛味和え
フライドポテトサラダ、 皮蛋と腐乳のソース
ズッキーニと枝豆の黒胡椒和え
素麺と木姜^{ムージャン}香る金糸瓜、トマトとハーブオイル和え

フアーメイ
話 梅風味のミニトマトと甘海老のサラダ
ヨウマイツアイ
鮪と油麦菜のライスペーパー巻き 胡麻ソース
ウコッケイ
烏骨鶏の皮蛋豆腐と青菜のマカロン風 黒酢ゼリー
ゆで鶏 葱、山椒和え
燻卵、ケールのスパイシーポテサラ
塩漬け卵、泡菜、フライドポテトサラダ
中国茶スモークのあん肝と春菊のサラダ
クラゲと白木耳、梨のサラダ
蓮根チップの黒酢和え
ジャンヤー
醤 鴨、金柑、ケールサラダ
紅芯大根と木耳 香り和え
春雨といろいろ野菜の辛味和え
ウーシェンドウフガン ホンヨウ
五香豆腐干ときのこの和えもの 紅油ソース
シヤンツアイ
皮蛋、香菜的ポテサラ 豆乳胡麻ソース
白菜・豚肉ロール蒸しサラダ 焦がし葱ソース

JONGJI LABO ジョンジ・ラボ キム・スジン

シンプルビビンバ
にんじんのナムル／豆もやしのナムル／きゅうりのナムル／
大根のナムル／韓国かぼちゃのナムル
セロリのナムル
若布のナムル
おかひじきと豆腐のナムル
筍の冷菜
ゴボウ
牛蒡の雑菜（チャプチェ）
ホタルイカと菜花の韓国風サラダ
ニラと青柳のサラダ
そば粉のゼリーサラダ
油トッポキ 2 種
明日葉ご飯
きゅうりのムチム
スナッPEndウの和えもの
シシトウの蒸し和え
トマトキムチ
きゅうりの冷たいスープ
きゅうりのキムチ

キャベツのキムチ
ボッサム（韓国風煮豚）
即席キムチサラダ
牡蠣の塩辛
豚肉のガンジョン
干鰯のそぼろ
薬^{ヤッ}コチュジャン
海苔の和えもの

Night Market ナイトマーケット 内藤千博

レモングラス辣油漬けホタルイカと菜花のソムタム
つぶ貝と自家製いぶりがっこのラーブ
わかめとホタテのケラブ
ラペトゥ（発酵茶葉のサラダ）
アオリイカのゴイカー（アオリイカ 焼きナスのピュレ和え）
ナムトック・ヌア・グワーン 山葡萄ソース
季節野菜のガドガド
秋刀魚とビーツのソムタム
馬肉のミエンカム
がんもどきのロジャ
リャンバンドウドウスー
涼拌土豆絲
キハダマグロとビーツと本わさびのキニラウ
フレッシュアンチョビのココナッツシーザーサラダ
オニエビのゴイカー
オオズワイガニのプー・オップ・ウンセン
ギナタン プシット（白菜のココナッツミルク煮とアオリイカ）

ソース・たれ・ドレッシング・和え衣
主素材別料理索引
料理人と店紹介