

重箱においしさをぎゅっと詰めて 「フレンチおせち」で迎えるお正月

お正月は心のこもった手作りおせちで迎えたい。しかも、シャンパンやワインにも
ぴったりでおしゃれなものを…! フレンチの料理人、島田哲也シェフに教わった
目にも舌にもうれしいフランス風おせち料理。お正月のメニューはこれで決まり!

photos:Gaku Yamaya(P.78~79, 81) Yukako Hiramatsu(P.80) styling: Ai Imada cooking:Tetsuya Shimada



島田哲也さん

TEISUYA SHIMADA

恵比寿のフレンチレストラン「イレール」(☎03-5475-6127)、玉川高島屋「イレール・ドゥーブル」オーナーシェフ。フレンチの技術をベースに新しい感性を盛り込んだ料理が注目されている。



二の重



一の重

一の重:重箱(23.3×17×H6.3cm、21.5×15.2×H6.3cm、19.1×13.5×H6.3cmの3点セットで)15,750円/島安汎工芸製作所 籐のプレースマット3,150円/ザ・コンランショップ グラス3,990円 テーブルクロス19,950円/リビング・モティーフ

二の重:重箱(23.3×17×H6.3cm、21.5×15.2×H6.3cm、19.1×13.5×H6.3cmの3点セットで)15,750円/島安汎工芸製作所 ガラス製ティーポット9,450円 ティーカップ各3,150円 漆製トレイ7,875円/以上マリアージュフレール 銀座本店 テーブルクロス19,950円/リビング・モティーフ

三の重:重箱(23.3×17×H6.3cm、21.5×15.2×H6.3cm、19.1×13.5×H6.3cmの3点セットで)15,750円 スープを入れた片口1,260円/共に島安汎工芸製作所

三の重

一の重は前菜、二の重には肉と魚
三の重には煮物を詰めて。
晴れやかに迎える新春



いろいろな豆のはちみつ風味サラダ 1の1

●材料 材料 冷凍ミックスビーンズ適量/オリーブオイル適量/はちみつドレッシング(はちみつ25cc、シェリービネガー15cc、オリーブオイル50cc) ●作り方 1 鍋に湯を沸かし、海水くらの濃度になるように塩(分量外)を加える。オリーブオイルを少量加えて、冷凍ミックスビーンズをさっとゆでる。ざるにあけて水分を飛ばす。2 1をはちみつドレッシングで和える。

甘鯛のエスカベッシュ カレー風味 1の2

●材料 甘鯛2切れ/強力粉適量/サラダ油適量/にんにく(つぶす)2片/玉ねぎ(スライス)1/4個/にんじん(千切り)1/4本/カレー粉 適量/オリーブオイル 150cc/白ワインビネガー100cc/塩、こしょう各適量/セルフィーユ 適量 ●作り方 1 甘鯛はひと口大に切り、塩、強力粉をまぶし、150℃に熱したサラダ油でじっくり揚げた。2 マリネ液を作る。鍋にたっぷりのオリーブオイル(分量外)とにんにくを熱し、玉ねぎを炒める。しんなりしたらにんじんを加えてさらに炒め、カレー粉、オリーブオイル、白ワインビネガー、塩、こしょうを加える。3 2のマリネ液が熱いうちに、パットに並べた1にかける。粗熱が取れたらラップをして冷蔵庫に入れて2日ほどおく。仕上げにセルフィーユを飾る。

野菜のマリネ はちみつとシークワーサー風味 1の3

●材料 カリフラワー1/3個/ヤングコーン6本/赤パプリカ、黄パプリカ各1/3個/ペコロス(小玉ねぎ)4個/コルニション6本/種付き黒オリーブ6個/はちみつ25cc/シェリービネガー15cc/オリーブオイル50cc/シークワーサー汁30cc ●作り方 1 鍋に湯を沸かし、海水くらの濃度になるように塩(分量外)を加える。オリーブオイル(分量外)を少量加えて、ひと口大に切った野菜とコルニション、黒オリーブをさっとゆでる。ざるにあけて水分を飛ばす。2 はちみつ、シェリービネガー、オリーブオイル、シークワーサー汁を混ぜ合わせてマリネ液を作る。1にかけ、冷蔵庫で半日から一晩おいて味をしみ込ませる。

いろいろなきのこのマリネ 1の4

●材料 しいたけ6個/マッシュルーム8個/しめじ1パック/エリンギ3本/にんにく(みじん切り)2片/赤唐辛子1本/白ワイン200cc/レモン汁大さじ1/エシャロット(みじん切り)1/2片/パセリ(みじん切り)大さじ1/塩、こしょう各適量 ●作り方 1 鍋にグリースードオイル(分量外)とにんにくを熱し、香りが立ったらしめじ以外のきのこ、赤唐辛子を加える。軽く塩をふり、焦げつくようなら少量の水を加えて、きのこを仕上げないように炒め、火が通ったらしめじを加える。2 1に白ワインを40cc注ぎ入れて水分がほとんどなくなるまで煮詰める。これを繰り返し、分量の白ワイン全量が入ったら、塩、こしょう、レモン汁を加えて味を調えて冷ます。3 2にエシャロット、パセリを和える。

地鶏胸肉のマリネ レモン風味 1の5

●材料 鶏胸肉250g/白ワイン70cc/水70cc/玉ねぎ(スライス)1/2個/レモン(皮を飾り切りしてスライス)1/4個/グリースードオイル適量/塩適量 ●作り方 1 鍋に鶏胸肉、白ワイン、水を入れ、弱火で加熱し、火が通ったら取り出して5mm幅にスライスする。2 玉ねぎを数いたパットに、1の鶏肉とレモンを交互に重ねる。軽く塩をふり、なじませる。3 2にグリースードオイルをひたひたより下まで注ぎ、ラップを鶏肉に密着させてかける。冷蔵庫に入れて2日ほどマリネする。レモンと鶏肉を一緒にいただく。

オリジナルブレンドチーズ 1の6

●材料 クリームチーズ100g/くるみ(ローストする)10個/スライスアーモンド大さじ2/エシャロット(みじん切り)1/2個/シシトネ(みじん切り)1/3束/にんにく(すりおろし)1/4個/カレンズレーン(またはレーズン)大さじ2/パセリ、セルフィーユ、ディル、エストラゴン(すべてみじん切り)各1パック ●作り方 1 クリームチーズを湯煎にかけ、ゴムべらなどで柔らかくなるまで練る。2 1にハーブ以外の材料を加えて、さらによく混ぜ合わせる。3 2を俵形、丸形などに成形して、ハーブのみじん切りをまわりに付ける。

ラタトゥイユ 1の7

●材料 スズキニ(5mm幅の半月切り)1本/なす(5mm幅の半月切り)2本/赤パプリカ、黄パプリカ(ひと口大に切る)各1/2個/玉ねぎ(1cm幅のくし形切り)1/3束/トマト(湯むきして種を取り1cm角に切る)2個/にんにく(皮をむいてつぶす)2片/オリーブオイル適量/タイム2枝/塩、こしょう各適量 ●作り方 1 鍋にオリーブオイルとにんにくを熱し、香りが出たら玉ねぎなどを加えて焦がさないように炒める。2 1に半分の火が通ったらスズキニを加えてさらに炒め、しんなりしたらパプリカ、トマトを加えて塩、こしょうをふる。上にタイムをのせ、ふたをして弱火で10~15分蒸し煮する。冷蔵庫で冷ましていただく。

地鶏もも肉とごぼうのガランティース 2の1

●材料 材料 鶏もも肉1枚/ごぼう1/2本/さやえんどう適量/サラダ油適量/塩、こしょう各適量 ●作り方 1 鶏もも肉が平になるように、内側にナイフで切り込みを入れて広げる。2 ごぼうは皮をこそげ、1の大きさに合わせて切り、軽く塩でつける。3 ラップを広げて1の鶏肉を皮が下になるようにのせ、2のごぼうを重ねて、ラップで全体を包むように巻く。湯気が上がった蒸し器で5分ほど蒸す。4 3の粗熱が取れたらラップをはずしてこまめに表面に塩、こしょうをふり、サラダ油を熱したフライパンで全面に焼き色をつける。冷めたら食べやすい大きさに切り、さやえんどうの塩ゆでと共に盛る。

ローストビーフ ホースラディッシュ風味のごぼう添え 2の2

●材料 牛もも肉(ブロック)200g/ごぼう1/3本/にんにく(2mm幅のスライス)3片/ホースラディッシュ(冷凍)大さじ1/生クリーム大さじ1/サラダ油適量/塩、こしょう各適量 ●作り方 1 牛もも肉は表面に塩をすり込み、にんにくのスライスを貼り付け、冷蔵庫で一晩おいて味をなじませる。2 1にこしょうをふり、サラダ油を熱したフライパンで表面をきつね色になるまで焼く。250℃に予熱したオーブンに入れて10分ほど焼き、竹串を刺して中心がやや温かくなったら取り出す。3 ごぼうは縦4等分して斜め切りにし、塩ゆでする。ホースラディッシュと生クリーム、塩を合わせたソースをかめる。冷ましてスライスした2と共にいただく。

真鯛のミックススパイス焼き 2の3

●材料 真鯛2切れ/強力粉適量/サラダ油適量/食塩不使用バター10g/ミックススパイス(ターメリック、コリアンダー、フェンネル、ローズマリー、クミンのパウダー各10gを合わせる)適量/アスパラガス2本/キャベツ適量/チェリートマト(1/4に切る)2個/オリーブオイル 適量/塩、こしょう各適量 ●作り方 1 真鯛に塩、こしょう、強力粉をふり、サラダ油を熱したフライパンで焼く。きつね色になったらバターとミックススパイスを加えて焼く。2 アスパラガスとキャベツは塩ゆでする。3 キャベツにオリーブオイルをかまら、器に敷く。上に1を盛り、縦1/4に切った2のアスパラガス、チェリートマトをあしらう。

鶏肉と里芋、ごぼうのポトフ ローズマリー風味 3の1

●材料 骨付き鶏もも肉4枚/ソジュール(水1ℓ、塩150g、にんにく1個、タイム2~3枝、ローリエ1枚)/玉ねぎ(縦1/4に切る)2個/にんじん(乱切り)1本/にんにく(横1/2に切る)1個/ローズマリー4枝/ごぼう(縦4等分して斜め切り)1/2本/里芋2個/しいたけ(半分に切る)3個/さやいんげん(半分に切る)8本/アスパラガス(縦1/4に切る)2本/れんこん(5mm幅にスライス)1/2本/ポルト酒150cc/イタリアンパセリ適量/マスタード適量 ●作り方 1 鍋にソジュールを沸かし、パットにあけていったん冷ます。鶏もも肉を漬けてラップをかけ、冷蔵庫で一晩おいて味をしみ込ませる。2 1を取り出し、流水に5分間さらして塩気を抜く。鍋に入れて、かぶるくらいの水を加えて火にかける。沸騰したらアクを取り、玉ねぎ、にんじん、にんにく、ローズマリーを加えて30~40分弱火で煮る。肉に竹串を刺してすっと通ったら、肉を取り出す。3 2の煮汁を濾し、鍋に戻し入れてごぼう、里芋、しいたけ、さやいんげん、アスパラガスを加える。4 別の鍋にれんこんとポルト酒を入れて、水分がなくなるまで煮詰める。5 器に2の鶏肉とにんじん、玉ねぎ、3の野菜と4を盛り、イタリアンパセリ、ローズマリー(分量外/飾り用)をあしらう。3のスープとマスタードを添えていただく。

スパイス風味の赤ワインおとそ 3の2

●材料 赤ワイン750cc/オレンジジュース130cc/りんご1/6個/オレンジ1個/シナモンスティック1本/クローブ10本 ●作り方 1 フルーツはすべてひと口大に切る。赤ワイン、オレンジジュース、スパイスと共にポウルに入れて、一晩冷蔵庫でマリネする。2 1を軽く温めて、フルーツと共にグラスに入れていただく。



1の2



1の1



1の4



1の3



1の6



1の5



2の1



1の7



2の3



2の2



3の2



3の1

お汁粉



年の初めの縁起物に
伊勢海老のお雑煮に
豆のあつあつ汁粉

フイヤベース雑煮

◎材料(4人分) 伊勢海老(縦半分に切る)2尾/ワタリガニ(甲羅をはずし砂袋とガニを取って縦半分に切り、はさみを割る)2杯/はまぐり12個/かまぼこ8切れ/焼き餅4個/白ワイン150cc/にんにく(みじん切り)2片/サフラン小さじ1/トマト(湯むきして種を取り、みじん切り)1/4個/さやいんげん4本/オリーブオイル適量/塩、こしょう各適量 ◎作り方 1 鍋にオリーブオイルとにんにくを熱し、香りが出たらはまぐりと白ワインを加えてふたをする。口が開いたらはまぐりを取り出し、残りのスープに水300cc、サフランを加えて加熱する。沸いたら伊勢海老とワタリガニを加える。2 伊勢海老とワタリガニに火が通ったらはまぐりを戻し入れる。かまぼこ、トマトを加えて塩、こしょうで味を調える。3 器に盛り、焼き餅、塩ゆでして半分に切ったいんげんを加えて出来上がり。

レンズ豆と白いんげん豆の汁粉 スペッツェル入り

◎材料(4人分) 汁粉:レンズ豆(乾燥)1/3カップ/白いんげん豆(乾燥)1カップ/甜菜糖120g スペッツェル:フロマージュブラン90g/小麦粉110g/卵1個/ナツメグ少々 ◎作り方 1 レンズ豆、白いんげん豆はそれぞれ水に漬けて一晩ふやかす。2 白いんげん豆にたっぷりの水を加えて弱火で煮る。時々水を注ぎ足し、常に豆に水がかぶるくらいを保つ。3 レンズ豆も2と同様に軟らかくなるまで煮る。4 2が軟らかくなったら泡立て器で器でつぶすように混ぜ、甜菜糖と3のレンズ豆を加える。5 ボウルにスペッツェルの材料を全て混ぜ合わせ、スプーンで形を整えて7~8分塩ゆでする。器に盛り、4を注ぎ入れる。

右ページ:漆製の小皿(φ14cm・5色セット)5,250円 ポトフを盛った椀(5色セット)5,250円/共に島安汎工芸製作所 ガラス製ティーポット9,450円/マリアージュフレール 銀座本店
左ページ写真右:雑煮椀(φ13×H9cm)13,650円/山田平安堂 グラス2,310円/ザ・コンランショップ 緑色のトレイ3,675円/島安汎工芸製作所
左ページ写真左:汁碗(φ12×H6cm、5色セット)5,250円/島安汎工芸製作所 レザープレスマット6,090円/ザ・コンランショップ 漆製スプーン各1,575円/伊藤敦欣



お雑煮