

# 目次

はじめに	002
山さきの料理	006
現代の江戸料理を目指して	008
鮎のはなし	010
季節のお弁当	012

## 冬

寄せ鍋	016
鶉の巖石鍋	020
ふくと汁	024
冬のお通し	028

## 春

蛤鍋	032
ねぎま鍋	036
白魚と筍の鍋	040
春のお通し	044

## 夏

相並の梅干し鍋	048
もうりやう鍋	052
貝焼き	056
夏のお通し	060

## 秋

おば焼き	064
おでん	068
松茸牛肉の鍋	072
秋のお通し	076

## 小鍋立ての愉しみ

鰯のつみれ鍋	078
鶏すき	080
帆立と冬瓜の鍋	082
穴子の柳川鍋	084

## 季節の和菓子

和菓子レシピ	116
【寄稿】 ねぎま鍋と山崎さん 出口治明	118

## 下ごしらえ

基本の下ごしらえ	088
合わせ味噌、だしのひき方	092
江戸前玉子焼きの極意	094
玉子焼きの作り方	096

## あとがき

125

冬のお通しレシピ	098
春のお通しレシピ	102
夏のお通しレシピ	106
秋のお通しレシピ	110

御料理は、透明が大好き？

― 神楽坂「山さき」における、透明度の研究

新見隆

● 記載されている材料の分量、調理時間は、  
おおよその目安です。  
● 材料表に「何人分」の表記がないものは、  
すべて作りやすい分量です。  
● この本で使用している計量の単位は、  
大きじ115ml、小さじ15ml、  
1カップ1200mlです。