

エスコフィエ協会会員による 伝統の技術と 国産、地域の食材を生かしたフランス料理

エスコフィエ通信バックナンバーより

37号 大阪

関西ならではの冬の食材
近海の新鮮なカワハギと長芋のフラン

◆帝国ホテル大阪 23階 レ セゾン
池田雅行 料理長 伊藤貴博 支配人兼シェフ



市場へ直接足を運び素材を見極める



Fraîcheur de "KAWAHAGI" mariné et gelée d'algues Parfumée de cédrat
活かわはぎのマリネ、柚子香る岩海苔のジュレ 長芋とほうき草のフラン添え

38号 京都

キントキダイの淡白さを引き立てる
玄塚で育つ大根の不思議な甘さ

◆フランス料理「ポルドー」
大溝隆夫 代表取締役料理長 大溝隆智 シェフ



*Kintoki rôti et Confit de navet
long enrobé de pâte filo,
Coulis de Mibuna et poireau Gentaku*
キントキダイのロースト、近くでとれた大根のコンフィ
パートフィロ包みと壬生菜、玄塚ネギのクーリー

39号 徳島

無花果の香で包み込む地鶏の甘み
丹念に飼育された阿波尾鶏

◆ムッシュ藤田
藤田正義 オーナーシェフ



ヌーボーオニオン、鳴門金時、
ペビーコーン

Charlotte d'agneau aux aubergines, sauce au fromage bleu
茄子と仔羊のシャルロット ブルーチーズソース

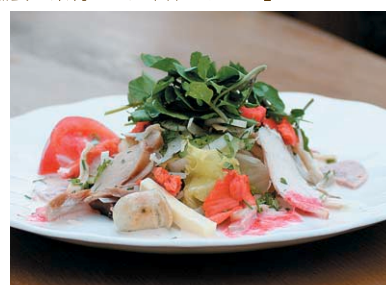
40号 静岡

自然の恵みを熟成する煙
味覚のアンバランスを生む燻製の醍醐味

◆三鞍の山荘フランス料理今井
今井 克宏 オーナーシェフ



Salad de Campagne à base de fumé maison
自家製燻製を素材にした「森のサラダ」



Saumon, Saucissons et Jambons
fumés, Herbes (Thym, Rose-Marie, Sauge), Cresson
スモークしたサーモン、ソーセージ、ハムと薫りを添える
ハーブ(タイム、ローズマリー、セージ)、クレソン

41号 金沢

海の幸に寄り添う金色のかぼちゃの甘み
金沢深谷黒米のリゾット

◆金沢国際ホテル
紋田 清 総料理長



"Nodoguro" rôti et mousse de courge,
"Tsurumame" bouilli, Risotto de riz rouge,
Sauce à l'orange 喉黒のロテ
イ赤皮甘栗南瓜のムース、
金沢深谷の黒米のリゾット、
オレンジソースを添えて

42号 東京

素材にこだわった
海の幸の味わい豊かなセルヴェラ仕立て

◆セルリアンタワー東急ホテル
福田順彦 総料理長



Cervelas de fruits de mer, crème de caviar
新鮮な魚介類のムースに甘海老をたっぷり
詰めたセルヴェラ仕立て キャビアの輝き

43号 名古屋

ラタトゥイユを散りばめたジュレの波間に
デリシャスな海の幸

◆名古屋観光ホテル
森 繁夫 取締役総料理長



Petite Terrine de Fruits de Mer et Bavarois de Ratatouille en Gelée de Portune
デリシャスな海の幸とラタトゥイユのヴァバロア 渡り蟹のゼリー寄せ
白海老のキウイソース添え

44号 北海道

北海道の力強い食材
ジビエの新しい提案、しなやかな春の鹿

◆KKRホテル札幌
大江廣嗣 総料理長



Chevreuril de poêlé sauce poivrade.
Confit de pomme de terre
白高産エゾ鹿背肉のポアレ、ポワブラードソース
インカポテトのコンフィ添え

45号 長崎

地産の素材を愛し、おいしさを引き出す
長崎天然スズキ、魚の旨み溢れる秋のソース

◆パティスリーカミーユ
上柿元 勝 料理人



Chausson de bar de Nagasaki,
aux épinards et tomate à la provençale
長崎天然スズキとホウレン草、
トマトのパイ包み焼き プロヴァンス風