

M E N U

1er Entree

桜エビと春野菜のフラン 枝幸毛蟹と濃厚ビスクを注いで
枝幸毛蟹のサラダ
枝幸タコとウドのカルパッチョ 長芋と梅酢のソース

2em Entree

枝幸カスベの唐揚げ
枝幸ホタテと北海道米「ななつぼし」のハーブ寿司
枝幸タコとオリーブのラグーパスタ オレンジの香り

Main Dish

枝幸ホタテとふきのとうと空豆のスパゲッティ
秋鮭のコンフィ イクラと紫蘇ジェノベーゼ
“まえだ”牛ローストビーフ 特製枝幸ホタテのXO醬風味のソースヴァンルージュ

Special

枝幸毛蟹のカニ汁
枝幸ホタテのカルパッチョ チャカラカ

Dessert

ブルーチーズムースのプティタルト トリュフの香り
枝幸蜂蜜のパナコッタ

Scallops Sauce vin Rouge



ホタテのXO醬風味ソースヴァンルージュ ～ローストビーフとともに～

【材料 作りやすい分量(8人分くらい)】

- ・ローストビーフ … 300g
- ・<赤ワインソース>
- ・赤ワイン … 750ml
- ・フォンドヴォー … 180cc
- ・エシャロット … 200g
- ・ブーケガルニ … 1束
- ・黒胡椒 … 適量
- ・無塩バター … 適量
- ・<XO醬ソース>
- ・干し貝柱 … 120g
- ・干し海老 … 40g
- ・玉葱 … 200g
- ・ニンニク … 30g
- ・EVオリーブオイル … 500cc
- ・鶏ガラスープの素 … 10g
- ・一味唐辛子 … 3g
- ・塩 … 小さじ1
- ・松の実 … 60g
- ・胡桃 … 50g
- ・干し貝柱 … 40g
- ・干し海老 … 30g
- ・切りイカ … 40g
- ・こうなご … 20g
- ・削り節 … 20g



- ① 【1日前】
干し貝柱は 120cc の日本酒に1日漬けておく。
干し海老は 40cc の日本酒に1日漬けておく。
- ② 【赤ワインソースを作る】※うち 150cc を使用
エシャロットをみじん切りにする。鍋にバターを入れ
エシャロットをしんなりするまで炒めた後、赤ワイン、
ブーケガルニ、黒胡椒を加えて煮詰める。そこに
フォンドヴォーを加え半分に煮詰めバターを加える。
- ③ 【XO醬ソースを作る】※うち 40cc を使用
干し貝柱は丁寧に削っておき、干し海老・松の実・
胡桃・こうなごはみじん切りし、削り節はサク切り、
切りイカも1cmのサク切りにする。
- ④ 玉葱とニンニクをみじん切りし、鍋にオリーブオイル
を入れ玉葱が艶色になるまでしっかりと炒める。
③の全ての材料を加え、鍋底が焦げ付かないよう
気を付けながら更に炒めて、塩で味を調える。
- ⑤ ローストビーフを切り分け、
②と③を合わせたソースをかけた後完成。

次回の『グルメ×ワインノムリエの宴』は
2018年6月28日(金) 20:00 乾杯
第 **23** 回目の開催です!



第23回のテーマは……

『世界の泡×世界の夏料理(先取り!)』<仮>

初夏にふさわしい「世界のスパークリングワイン」と
泡にぴったりな渾身の「世界の夏料理」をご用意させていただきます。

泡 Lover の皆様、今年もやって来る熱い夏の始まりと一緒に楽しく迎えましょう!

定員は100名様。是非ご参加をお待ちしております!!



A restaurant event once a month for the Wine Lovers and Bon Vivant
that a variety of recherche dishes with seasonal awesome stuffs,

in tune with the great world wines. The Name is

“GOURMAND & WINE NOMMULIER”

Vol.22 25th April 2019 TODAY



大橋みちこ

ワインのおつまみ研究家・ソムリエ。「世界のワインと日本の食のマリアージュ」をコンセプトに、日本の「旬食材」や「食文化」を活かした、ワインに合うおつまみ・お料理のレシピを多数考案・提案。

- ◆Blog: 365日ワインのおつまみ
- ◆書籍「おうちでワイン」びあから発売中。



Vegetable Restaurant & Festival CROSS TOKYO

東京都港区赤坂5-4-7 The Hexagon Bldg. 10F

平日 Lunch 11:30-14:00(L.O.13:00) Dinner 17:00-23:00(L.O.22:00)
土日祝 Lunch 11:30-15:00(L.O.14:00) Dinner 18:00-23:00(L.O.22:00)
不定休 (貸切の事情により変動有)



Salmon Confit



鮭のコンフィ イクラと紫蘇ジェノベーゼ

【材料 2~3人分】

- ・ 鮭 (今回はアキアジ) …… 400g
- ・ ニンニク …… 適量
- ・ タイム …… 適量
- ・ ディル …… 適量
- ・ EVオリーブオイル …… 適量
- ・ マッシュポテト …… 50g
- ・ イクラ …… 適量
- ・ マイクロ赤紫蘇 …… 適量

<紫蘇ジェノベーゼ>

- ・ 紫蘇 …… 400g
- ・ ニンニク …… 80g
- ・ 松の実 …… 100g
- ・ パルメザン粉チーズ …… 170g
- ・ EV オリーブオイル …… 400cc
- ・ 塩 …… 9g

A



- 【鮭のコンフィを作る】
鮭の皮をひいて身の1%の塩とEVオリーブオイル、白ワインをまぶして1時間マリネする。
- ニンニクをスライスする。キッチンペーパーで①の鮭のマリネの水気を拭き取り、タイム・ニンニク・ディル・EVオリーブオイルと一緒に真空パックする。
- ②を40℃に温めたオーブンで15分加熱し、氷水で冷ます。
- 【紫蘇ジェノベーゼを作る】※うち30gを使用
Aの材料をすべて合わせ、ミキサーにかける。
- 器にマッシュポテトをしき、その上に③のコンフィをのせ④のジェノベーゼ、イクラ、マイクロ赤紫蘇を添えて完成。

Recipe by 増山 明弘

Shrimp Flan & Bisque



桜エビと春野菜のフラン 濃厚なビスクのスープを注いで



【材料 作り易い分量 (4人分)】

<フランの生地>

- ・ 鶏のブイヨン …… 100cc
- ・ 卵 …… 1個
- ・ みりん …… 5g
- ・ 醤油 …… 5g

<フランの具>

- ・ 桜エビ …… 10g
- ・ グリンピース …… 8g
- ・ 新玉葱 …… 12g

<ビスク>

- ・ 毛ガニ …… 2杯
- ・ 海老の頭 …… 300g
- ・ 玉葱 …… 70g
- ・ 人参 …… 80g
- ・ セロリ …… 50g
- ・ エシャロット …… 80g
- ・ ニンニク …… 1束
- ・ ブランデー …… 50cc
- ・ ポルト酒 (ルビー) …… 100cc
- ・ 白ワイン …… 200cc
- ・ トマトペースト …… 少々
- ・ トマト …… 3個
- ・ ハーブ …… 適量
- ・ コンソメ …… 1.1ℓ
- ・ 生クリーム …… 100cc
- ・ カイエンヌペッパー …… 少量
- ・ 無塩バター …… 適量

A



- 【ビスクを作る】玉葱・人参・エシャロット・セロリは3cmの四角切り、ニンニクは潰しておく。鍋にバターを入れAの材料とトマトペーストをしんなりとなるまで炒める。
- トマトを乱切りにする。毛ガニと海老の頭はぶつ切りにし、①の鍋に加えて炒め、ポルト酒・ブランデー・ハーブ (今回はローリエ・タイム・エストラゴン) を加えて煮詰め、乱切りトマトとコンソメを加え1時間アクを取りながら煮込む。
- ②のソースを裏ごしし、カイエンヌペッパーと生クリームで味を調べておく。
- グリンピースは下茹でし、新玉葱は食べやすいサイズにカットしローストする。桜エビは炒める。フランの生地はすべて合わせておく。
- ④の材料を少量ずつ器に入れたら、フラン生地を流し、85度で15分間蒸す。蒸し上がったら③のソースを注いで完成。

Recipe by 増山 明弘

Crab Salad



毛ガニサラダ

【材料 2人分】

- ・毛ガニ …… 70g
- ・セロリ …… 40g
- ・紫玉葱 …… 20g
- ・トマト …… 20g (タネは取り除く)
- ・レモン果汁 …… 5cc
- ・マヨネーズ …… 15g
- ・オリーブオイル …… 5cc
- ・塩 …… 適量
- ・胡椒 …… 適量
- ・花穂紫蘇 …… 適量

- 1 毛ガニをほぐす。セロリは筋を取り、2~3cmの長さの千切りにする。塩少々をまぶし、水気を絞る。
- 2 紫玉葱はみじん切りにして、塩をまぶす。水分が出て来たら、水にさらして辛味を抜き、水気を切る。
- 3 トマトはタネを取り除き、7~8mm角に切る。
- 4 食べる直前に、毛蟹・セロリ・玉ねぎ・トマト・レモン果汁・マヨネーズ・オリーブオイル・胡椒を混ぜ、塩で味を整える。
- 5 器に盛り、花穂紫蘇を散らして完成。

Recipe by 大橋 みちこ

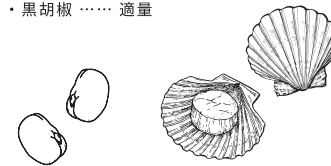
Spaghetti with Scallops



ホタテとふきのとうと空豆のスパゲッティ

【材料 2人分】

- ・空豆 …… 20粒
- ・ニンニク …… 1片
- ・新玉葱 …… 1/2個 (約70g)
- ・ふきのとう …… 30g
- ・ホタテ …… 100g (剥き身)
- ・スパゲッティ …… 200g
- ・パルミジャーノ …… 8g (すりおろした状態)
- ・オリーブオイル …… 適量
- ・塩 …… 適量
- ・黒胡椒 …… 適量



- 1 空豆はさやから出し、塩を加えた湯で2分茹でる。薄皮をむき、粗みじん切りにする。
- 2 ニンニクはみじん切り、新玉葱は薄切りにする。ホタテは2cm角に切る。
- 3 フライパンにオリーブオイルを熱し、ニンニクを弱火で炒める。香りが出てきたら新玉葱も加えてさらに炒める。
- 4 ふきのとうは粗く刻み(炒める直前に刻む)、③のフライパンに加えて炒める。火が通ったらホタテも加え、さっと炒める。

- 5 スパゲッティを表示の時間より短めに茹で、④に茹で汁適量とともに加え、いい硬さになるまで炒め煮しパルミジャーノ・塩・胡椒で味を整え、最後に空豆を加えて和える(トッピングに少し残して最後に散らすと仕上がりの色がきれい)。

Recipe by 大橋 みちこ

Spaghetti with Octopus Ragu



タコとオリーブのラグースパゲッティ オレンジの香り

【材料 8人分】

- ・タコ …… 300g
- ・スパゲッティ …… 400g
- ・ニンニク …… 1片
- ・玉葱 …… 1個
- ・赤唐辛子 …… 1本
- ・ドライオレガノ …… 大さじ2
- ・白ワイン …… 適量
- ・黒オリーブ …… 20個
- ・ドライトマト …… 40g
- ・ホールトマト缶 …… 300g
- ・パルミジャーノ粉チーズ …… 30g
- ・EVオリーブオイル …… 適量
- ・オレンジ …… 1個
- ・塩・黒胡椒 …… 適量

- ① タコ、黒オリーブは粗みじん切りする。
ニンニク、玉葱はみじん切りにする。
- ② フライパンにオリーブオイルを熱し、
ニンニク・赤唐辛子・ドライオレガノ・玉葱を炒める。
- ③ ②にタコ・ドライトマト・黒オリーブ・白ワインを加え
アルコールを飛ばしたらトマトホール缶を加え煮込む。
- ④ スパゲッティを茹でる。
- ⑤ ④の茹で上げたパスタを③のソースに合わせて
パルミジャーノチーズを加えてさらに絡める。
器に盛り仕上げにオレンジの皮をすりおろして完成。



Recipe by 増山 明弘

Octopus Carpaccio



タコとウドのカルパッチョ 長芋と梅酢のソース



【材料 2人分】

- ・タコ ……90g
- ・ウド …… 64g(約)
- ・大葉 …… 6枚
- ・スプラウト …… 6g
(できればブロッコリースプラウトのような細めのもの)
- ・紅芯大根 …… 30g
- ・長芋 …… 100g
- ・梅酢 …… 8cc
- ・EVオリーブオイル …… 15cc
- ・黒胡椒 …… 適量

- ① タコはカルパッチョ用にそぎ切りにする。
- ② ウドは皮をむき、輪切りにする方向にスライサーで
スライスする。酢水にさらして色止めをする。
- ③ 大葉は千切り、スプラウトは根元を落とし、
1/4の長さに切る。紅芯大根は皮を向き、
スライサーでスライスしてから千切りにする。
3種類まとめて水にさらし、しっかりと水気を切る。
- ④ 長芋をすりおろし、梅酢・オリーブオイル・
胡椒を混ぜる(塩気の塩梅で量は調整)。
- ⑤ お皿に①のタコと②のウドを並べ、
④のソースをかけて、③の薬味をのせる。

Recipe by 大橋 みちこ

Japanese Fried Rays



カスベの唐揚げ



【材料 2〜3 人分】

- ・カスベ …… 250g
- ・生姜 …… 10g
- ・ニンニク …… 1片
- ・醤油 …… 大さじ 1
- ・オリーブオイル …… 大さじ 1
- ・バルサミコ酢 …… 大さじ 1/2
- ・フレッシュタイム …… 1〜2 本
- ・粗びき黒胡椒 …… 適量
- ・薄力粉 …… 適量
- ・片栗粉 …… 適量
- ・クレソン …… 適量

- ① カスベは食べやすい大きさに切る。
すりおろした生姜・ニンニク・醤油・バルサミコ酢・オリーブオイル・タイム・黒胡椒を混ぜて、①を浸して一晩漬ける。
- ② ②の水気を切り、薄力粉をまぶす。そのあとに片栗粉をまぶす。
- ③ ③を揚げる。
- ④ 器に4〜5cmの長さに切ったクレソンをしき、その上に唐揚げを盛る。

Recipe by 大橋 みちこ

Herb Sushi with Scallops



ホタテのハーブ寿司



【材料 8人分】

- ・ホタテ貝柱 …… 8 個
- ・ディル …… 2 枝
- ・ピンクペッパー …… 少量
- ・イクラ …… 40g
- ・トビコ …… 少量
- ・醤油 …… 少量
- ・EVオリーブオイル …… 少量
- ・アマランサス …… 少量

<ハーブライス>

- ・米 …… 2 合
- ・米酢 …… 大さじ 2
- ・玉葱 …… 大さじ 4
- ・塩 …… 適量
- ・紫蘇 …… 6 枚
- ・イタリアンパセリ …… 適量
- ・松の実 …… 大さじ 3
- ・ケッパー …… 大さじ 1
- ・レモンオイル …… 大さじ 2

A

- ① ディルはみじん切りにする。ホタテは生のままディル、ピンクペッパー、EVオリーブオイルでマリネする。
- ② 【ハーブライスを作る】玉葱はみじん切り、紫蘇・イタリアンパセリ・松の実・ケッパーは粗みじん切りにする。
- ③ 固めに炊いたご飯に A のすべての材料を合わせる。
- ④ 醤油とEVオリーブオイルを合わせる。
- ⑤ ③のハーブライスを①のホタテで包み丸め、その表面に刷毛で④の醤油を適量塗る。仕上げにイクラとトビコを散らしアマランサスを添えて完成。

Recipe by 増山 明弘