

good food!

食育  
丸の内

SHOKU-IKU  
MARUNOUCHI  
TOKYO

丸の内シェフズクラブ PRÉSENTE

よろこをロートレックの食卓へ!

第1週 10.17[月]-10.23[日] 11:30-14:00

No. 6  
2011  
AUTUMN

# 秋の実りたっぷりセ・ボンな贅沢ランチ

Welcome to Toulouse-Lautrec's Kitchen!

ロートレックにゆかりのある、地域や食材、絵の色彩などイメージしたメニュー。そのレシピを大公開します!

## 1 東京・寺島なすの こだわりミートグラタン、 甘酸っぱいトマトソース

茄子のスライスと挽き肉をていねいに重ねて、チーズでフィニッシュ。グラタンのように焼き上げました。とろとろ茄子とジューシーなひき肉、トマトソースは王道のコンビネーション。フランスでもポピュラーな家庭料理のひとつです。オープンで焼いて切り分けて楽しめます。



注目食材  
「寺島なす」



注目食材  
「天城あまご」



## 2 静岡・天城あまごの しっとり焼き、本わさび 入りクリームソース

静岡のわさび田の清流で育った淡水魚「あまご」。その繊細な身質と味わいを大切に、ほんのり中心が温くなる程度に低温で火を入れました。天城の清流で共に生きたあまごと本わさびがお皿の上で感動の再会! キャベツと伊豆の椎茸がすてきな脇役を演じます。

### ●シェフからのメッセージ

ロートレックがこよなく愛した料理で、茄子と挽き肉は洋の東西を問わず絶妙の相性です。ロートレックにもこの絶品な茄子を食べてもらいたかったなあ。

### うまマイルドポイント!

お肉のグルタミン酸とチーズのイノシン酸。二つのうま味をたっぷりキャッチした茄子。トマトソースのさっぱりとした酸味がさらに味覚を刺激します。

mikuni MARUNOUCHI  
(丸の内ブリックスクエア  
アネックス2F)

三國清三氏



### ●材料 (4人分)

- 材料A: なす…1本、シュレットチーズ(ビザ用チーズ)…70g、パセリ…少々
- 材料B: 合挽肉…270g、キツネ色に炒めたタマネギ…40g、牛乳20ccで湿らせた乾燥パン粉…20g、卵…1.5個、塩胡椒・ナツメグ…少々、ウスターソース・ケチャップ…各30cc、チキンブイヨン…50cc
- 材料C[トマトソース]: トマト缶…1缶、玉葱…1個、ニンニク…2ヶ、オレガノ・胡椒…少々、オリーブオイル…大さじ3、塩…小さじ2

### ●作り方

[ソース]: 玉葱・ニンニク(各みじん切り)をオリーブオイルで炒めトマトを加えて煮る。鍋肌に油が浮いたら、オレガノ・塩胡椒で味を調える。  
 [ミートグラタン]: ①なすはヘタを除いて縦半分に切り、皮付きで5mm厚の半月切りにする。②ダッチオーブン(又は耐熱容器)の内側にハケで薄くサラダオイルを塗る。③材料Bをボウルに入れ、手で回してしっかり練り合わせる。④薄く切ったなすを②の底一面に敷き③を乗せ更になすを並べ、③を乗せる。※3~4層に重ね、最後はなすで終える。⑤表面のなすの上にたっぷりシュレットチーズをのせ、ダッチオーブンの蓋をする。⑥250°Cのオーブンに入れて20分焼き、オープンから出して蓋をしたまま20分置く。⑦1/6に切り分けて皿に盛り、肉汁を周りに流し、パセリを飾る。脇にバターライスを添える。

### ●材料 (4人分)

- 材料A[しっとり焼き]: マス…4カット(400g)、生クリーム…200cc、バター…40g、すりおろし本わさび…少々、塩胡椒…少々、キャベツ…2枚、椎茸…4本、エシャロットみじんぎり…20g、チキンブイヨン…100cc、オリーブオイル…20cc
- 材料B[ソース]: 玉葱みじん切り…100g、白ワイン…300cc、白ワインビネガー…100cc

### ●作り方

[ソース]: ①ナベに材料Bをすべて入れ水分がなくなる寸前位まで煮つめソースベースを作る。②①をミキサーで回してピューレし生クリームを入れ軽く煮つめる。③バターを加え塩胡椒で味をととのえる。最後にすりおろし本わさびを加える。  
 [付け合せ]: ④キャベツをチキンブイヨンでやわらかくなるまで煮る。⑤椎茸をソテーし塩胡椒をしてエシャロットのみじん切りを加えまぜ、キャベツに加えからめる。⑥削ぎ切りにしたマスに塩胡椒をしてグリルで軽く火を通す(オリーブオイルを垂らし込む)。⑦皿にソースを敷きマスに乗せ、付け合せをマスの上にのせる。

### ●シェフからのメッセージ

ロートレックが残したレシピのひとつ「鱈のクリーム煮」を21世紀風にアレンジしました。あまご独特の香りに本わさびの香りがよく合います。

### うまマイルドポイント!

魚のイノシン酸や椎茸のグアニル酸などうま味成分が出会い、うまマイルドが起るわけですが、ソースにもうま味がつまっています。

フレンチダイニングレストラン  
イグレックマルノウチ  
(新丸ビル5F)

山口浩氏



天候などの事情により、食材が一部変わる場合もございます。ご了承ください。