

【帝国ホテル 村上信夫のフランス料理】目次

はじめに

オードヴル

鮭のマリネディル風味 レフォール添え

オードヴル・ヴァリエ 現代風

オマールのジョーフロワ

ブルーチーズのバルケット

フロマージュ・フレと莓のカナッペ

キャヴィアのブーシェ

フロマージュ・ブランのハムロール

フォワグラのトリュフ見立て ポートワインゼリー添え

帆立貝のテリーヌスモークサーモン添え フヌイユ風味

伊勢海老のムースキャベツ巻き オマールソース

鶏のショーフロワとハムのムース 赤ワイン風味

スモークサーモンのサラダ フヌイユ風味

たこのマリネ ナポリ風

ニーズ風のサラダ

アンチョヴィ入りサラダ プロヴァンス風

海の幸のサラダ ミネルヴァ風

さやいんげんと白魚のサラダ ブレヴァル風

ステーキ、サラダ添え ホテル・リッツ風

鴨とオレンジの美食家風サラダ

伊勢海老ポルト酒風味 トリュフ添え

帆立貝とトリュフのオードヴル

グレープフルーツ入り 車海老の和風サラダ

帆立貝のブルターニュ風

甲殻類のサラダ キャヴィア添え

温かいパイ

アンチョヴィのアリュメット

リゾール オルディネール

タルトレット(またはクルスタード)

鮭とたまねぎのダルトワ

チーズ風味のバトン

ミートパイ

トリュフとフォワグラのパイ包み シンデレラ風
蟹のクレープ包み ニューバーグ風
小海老のバルケット モルネーソース
鶉のパイ包み ぶどう添え
フォワグラトースト ランド風
キッシュ ロレーヌ風
スクランブルエッグのパイケース詰めカレーム風
ランド地方のフレッシュフォワグラ あんず茸添え
タルタルステーキ
甲殻類の盛合せ モスクワ風
メロンのカクテル ミント風
冷製アーティショーク ヴィネグレットソース添え
牡蠣のカークパトリック風
イラン産キャヴィア氷飾り
エスカルゴの煮込み 茄子添え
ぶどう畑で育てたエスカルゴのフリカッセ

スープ

トリュフのヴルーテスープ ペリゴール風
コンソメ ヴァンドーム風
ずっぼんのスープ シェリー酒風味
コンソメ アレクサンドラ風
フォワグラのラヴィオリ入りコンソメ
コンソメ セレスティーヌ風
海つばめの巣入りコンソメ
シャロン風 ほろほろ鳥のコンソメ
ゼリーコンソメ ヴォルガ産キャビア添え
ボルドー風 魚のスープ
オマールのビスク 帝国ホテル風
サンセール風野菜スープ
パワーとじゃがいものスープ マレシェール風
そら豆のスープ
レンズ豆のスープ ベーコン添え
牡蠣のスープ オリエント風

エクルヴィスのビスク 昔風
蛤のチャウダー マンハッタン風
スペイン風スープ 冷製
野菜のクリームスープ ヴィシー風
アーモンドのスープ 冷製
ほうれん草のスープ 冷製
桃のスープ 冷製
メロンのクリームスープ冷製 ミント風味
リンゴのクリームスープ 冷製
アボカドのスープ ボンベイ風
鶏のヴルーテスープ ダム・ブランシュ
鶏のスープ マリガトーニ
鶏のヴルーテスープ ドリア風
鶏のヴルーテスープ トリュフ添え
トマトのヴルーテスープ フェドラ風

魚、甲殻類、貝

帆立貝のボワレ キャヴィアソース
鱸のブレゼ アレクサンドル・デュマ風
ソールのボンヌ・ファミ
ソールのポシェ メッテルニヒ風
ソールのノルマンディ風
ソールの赤ぶどう酒蒸し ルーアン風
ソールのアマラル風
ソールのフィレ ミュラ風
ソールの詰めもの アンディーヴ添え
ソールのヴァプール 三色菜添え
ソールのレカミエ風
ソールの小海老巻 ジャクリーヌ風
ひらめのムニエル モワレ添え
ひらめの詰めもの ディユドンネ
おひょうのパンケース詰め チーズ焼き
ひらめのエスカロップ チロル風
ひためのムニエルトマトソース ヴァテル風
ひらめのムニエル コーカサス風

冷製ひらめのヴァブールアスパラガス添え ヴィネグレットソースシェリー酒風味
ひらめと蛤 ブールブランソース
鮭のすり身のカツレツ ポジャルスキー風
鮭のエスカロップヴェブール スコットランド風
鮭のエスカロップヴェルモット風味 野菜のジュリエンヌ添え
鮭のソテー オレンジと三色の野菜添え
鮭のグージョネット サフランソース
鮭の魚のムース詰め クレソンソース添え
海 のム - スリ黒 - ヌ ほうれん草添え ペリゲーソース
虹 のポシェ 海の幸添え
虹 のムニエル アーモンド添え
鱸のムニエル 茄子添え
鱸のブレゼ トマトソースタイム風味
鱸の赤ぶどう酒蒸し ブルゴーニュ風
鱸のカフェ・ド・パリ風
オマールのソーテルヌ酒風味 セルフィユ添え
オマールの煮込み エリザベス1世風
オマールのコロッケ アメリカンソース
オマールと帆立貝の煮込み アレクサンドル・デュマ風
伊勢海老のニューバーグ風
伊勢海老とアボカドマスタードソース ビーツ添え
伊勢海老のグラタン
伊勢海老のロンデル ハンガリー風
牡蠣のパン粉焼き
牡蠣のグラッセ ベルシー風
牡蠣の白ぶどう酒蒸し ブルターニュ風
牡蠣のアメリカンソース
牡蠣のグラタン フローレンス風
帆立貝のムニエル アンディーヴオレンジ風味添え
帆立貝カレー風味 エスパドン風
帆立貝のムニエル エメラルド色のソース
ブイヤベース マルセイユ風

家禽

鶏肉のビール煮込み ブラバン風

鴨のロースト オレンジ風味
若鶏の煮込み ヴィネガー風味
若鶏の煮込み オテル・リッツ風(カラーなし)
若鶏のソテーハンガリー風 小海老添え
若鶏のソテー 広東風
若鶏のソテー エストラゴン風味
若鶏のソテー シュプリームソース 小海老と牡蠣添え
若鶏のソテー レディ・カズン風
若鶏のソテーラングドック風
若鶏のフリカッセ 小海老添え
若鶏ソテー ノワゼット風味
若鶏のフリカッセ アンジュー風
若鶏のフリカッセ ドミニカ風
若鶏のソテー ジャネット風
若鶏のソテー カフェ・ド・パリ
若鶏のクリーム煮 モリーユ風味
鶏のクレープ包み揚げ ポーランド風
鶏胸肉 アレクサンドラ風
鶏胸肉マダム・エドワード風たまねぎのクリーム煮添え
若鶏のソテー ボジョレー風味
若鶏のソテー シャスール風
鶏のグラタン アンヌ女王風
若鶏のパイ包み 英国風
鶏のショーフロワ パリ風
若鶏の煮込み シャンベルタン風味
若鶏の煮込み バスク風
網焼き(鶏のグリエ)5種
グリルドチキン リヨン風
グリルドチキン 悪魔風
グリルドチキン シャルルマーニュ風
グリルドチキン マドラス風
グリルドチキン マッシュポテト焼き
鴨のロースト チェリー添え
鴨の薄切り きのことかぶのコンフィ添え
鴨のステーキ ノルマンディ風
仔鴨のステーキ ライム風味

鴨のロースト グロゼイユとカシス風味
鴨胸肉の蜂蜜風味 ロベール・ミエ氏風
仔鳩のローストレンズ豆添え ボルドーソース
ほろほろ鳥のソテー アフリカ風
うさぎとプラムの煮込み
うさぎのフリカッセ レモン風味

肉、ジビエ

仔羊のノワゼット トマトとクールジェットの王冠風
フィレスターキ アヴィニオン風
フォレスターキ シャルルマーニュ風
フォレ肉の芯のスーパーズ焼き
フォレ・ミニヨンのシャスール風
牛フィレ肉 アーティショーのムース添え
牛フォレのポワロッシーニ風 セロリラヴ添え
フォレ・ミニヨン ニノン風 生姜風味
牛フォレのエマンセ レフォル入り ジャルディニエール野菜添え
トゥルヌド ショロンソース添え
トゥルヌド モワル添え
アントルコートのグリエ 牡蠣のソース
牛肉のポーピエット ストラスブルグ風
牛フィレのストロガノフ風
牛フィレのラゲー プランタニエ風
牛肉とたまねぎの煮込み フランドル風
牛舌の煮込み ヌイユ添え
牛肉の煮込み 新鮮な野菜添え
シャリアピンスターキ
シャトーブリアン
牛肉と腎臓のパイかぶせ焼き
仔牛のフィレミニヨンクールジェットのタリヤテッレとモリーユ茸添え
仔牛のフリカッセ
仔牛のフォレ オエーヴェルニュ風
仔牛肉のメダイヨン ヌイエット添え
仔牛肉のエスカロップと胸腺肉クリームソース トリュフ添え
仔牛の胸腺肉フィナンシエール カン風

仔牛の胸腺肉のブレゼ トリュフ添え
仔牛の胸腺肉 タレーラン風
仔牛の脳みそ ケイパー風味
仔牛の脳みそグリーンアスパラガス添え
仔牛胸腺肉 シャンピニオン添え
牛の胃袋トマトソース煮込み カン風
仔牛の腎臓 ボルドー風
仔羊のノワゼット マリー・ルイーズ風
仔羊肉と茄子のトルコ風ムーサカ
仔羊のもも肉のロースト サルラ風
仔羊肩肉のナヴァラン かぶ添え
仔羊の煮込み プランタニエ風
仔羊背肉のローストアルメニア風 サフランライス添え
豚背肉 パン屋風
豚のフィレブルーン添え スウェーデン風
豚ロース肉の詰めもの コンドンルージュ
アルザス風 シュークルート
豚フィレ肉 カルヴァドス風味
豚フィレ肉 ローマ風
雉のロースト トルフとシャンピニオン添え
野うさぎの煮込み フランス風
鹿肉のノワゼット カシス添え
猪肉の煮込み 森林風
鹿肉のノワゼットグランヴヌールソース

デザート

苺のソルベとヴァニラ・アイスクリームのタンバルフランボワーズソース
赤と黒のパルフェ・グラッセ
オレンジのシュープリーズ
フルーツのバヴァロワ
りんごのネルソン スウェーデン風
苺のブランマンジェ
桃のボンパドゥール
プティ・グラス フルリスト風
苺のムラング グラッセ

三色のソルベと苺のデザート
苺とアイスクリームのメルバ
オレンジのバヴァロワ
プロフィトロールのアイスクリーム詰め チョコレートソース
クープ・グラッセ アレクサンドラ風
二種のアイスクリームフルーツ添え
西瓜のシュープリーズ アルマニャック風味
桃のコンポート
各種フルーツのマセドワーヌ
サヴァラン シャンティイ
オムレツ ムースリーヌ
ベニエスフレ シュープリーズ風
クレープスフレ グランマルニエ風味
桃のグラタン サバイヨンソース
各種フルーツのグラタン オレンジリキュール風味
チーズケーキ
モスクワ風シャルロット
栗のモンブラン
りんごのクレープ ノルマンディ風
フランス風パンブディング
ハワイ風パイナップルのクルート

フォン、ルー、ソース

[カラー]

フォン

フォン・ブラン
フォン・ブルン
フォン・ド・ヴォー・ブルン
フォン・ド・ヴォー・リエ
フォン・ド・ヴォライユ
フォン・ド・ジビエ
フメ・ド・ポワソン
クールブイヨン

ルー

ルー・ブラン

ルー・ブロン

ルー・ブルン

ソース

ソース・ベシャメル

ソース・ヴルーテ

ヴルーテ・ド・ポワソン

ソース・シュプレーム 帝国ホテル風

ソース・エスパニョル

ソース・ドゥミグラス

ソース・アメリカーナ

ソース・トマト

ソース・オランダーズ 帝国ホテル風

ソース・マヨネーズ

ソース・ヴィネグレット (A)

ソース・ショーフロワ・ブランシュ

ソース・ショーフロワ・オーロール

ソース・ショーフロワ・ヴェルト

エスカルゴバター 帝国ホテル風

グラス・ド・ヴィアンド

分離したソース・マヨネーズの直し方

ソース・ショーフロワのかけ方

【本文】

ソース

【ソース・ベシャメルを基本とするソース】

ソース・ベシャメル (A) 帝国ホテル風

ソース・ベシャメル (B) オテル・リッツ風

ソース・クレーム

ソース・モルネー

ソース・スービーズ (A)

ソース・スービーズ (B)

ソース・カルディナル

ソース・エクルヴィス

[ソース・ヴルーテを基本とするソース]

ヴルーテ・ド・ポワソン

ヴルーテ・ド・ヴォー

ヴルーテ・ド・ヴォライユ

ソース・オングロワーズ

ソース・ベルシー（A）

ソース・ベルシー（B）

ソース・ラヴィゴット

ソース・ヴィラジョワーズ オテル・リッツ風

ソース・ヴァン・ブラン（A）

ソース・ヴァン・ブラン（B）

ソース・ヴァン・ブラン（C）

ソース・ヴァン・ブラン（D）

ソース・スーシェ

ソース・サン・マロ

ソース・ディプロマート（A） オテル・ポー・リヴァージュ風

ソース・ディプロマート（B） オテル・リッツ風

ソース・クルヴェット

ソース・シャンピニオン・ブランシュ

ソース・シュプレーム（A）帝国ホテル風

ソース・シュプレーム（B）オテル・リッツ風

ソース・アルビュフェラ

ソース・オーロール

ソース・セルリ オテル・リッツ風

ソース・ノルマンド

ソース・オ・ズイトル（カキソース）

ソース・エコセーズ（スコットランド風）

ソース・ヴェロン

ソース・アルマンド（A）

ソース・アルマンド（B）オテル・リッツ風

ソース・プーレット

ソース・ヴィルロワ

ソース・ラギピエール オテル・リッツ風

ソース・ヴェニシエンヌ

ソース・ダンショワ

[ソース・エスパニョルを基本とするソース]

ソース・エスパニョル

ソース・ドゥミグラス

ソース・ボルドレーズ

ソース・ブルトンヌ オテル・リッツ風

ソース・シャンピニオン

ソース・シャスール

ソース・シャルキュティエール

ソース・ディアブル(A) オテル・リッツ風

ソース・ディアブル(B)

ソース・デュクセル

ソース・エストラゴン

ソース・フィナンシエール

ソース・ジュヌヴォワーズ オテル・ボー・リヴァージュ風

ソース・ゴダール

ソース・グラタン

ソース・アッシュ

ソース・フィーヌ・ゼルブ

ソース・マデール(A) オテル・リッツ風

ソース・マデール(B)

ソース・マトロート

ソース・モワル

ソース・ペリグルディーヌ(A)

ソース・ペリグルディーヌ(B)

ソース・ペリゲー(A)

ソース・ペリゲー(B) オテル・リッツ風

ソース・ポワヴラード(A)

ソース・ポワヴラード(B)

ソース・シュヴルイユ(A)

ソース・シュヴルイユ(B) オテル・リッツ風

ソース・グラン・ヴヌール

ソース・ヴネゾン

ソース・ディヤーヌ

ソース・プカント
ソース・ポルト
ソース・ロベール (A)
ソース・ロベール (B) オテルリッツ風
ソース・ルワネーズ
ソース・サルミ
ソース・ヴァン・ルージュ
ソース・ヨルクシール オテル・リッツ風
ソース・ジンガラ

[フルーツソース]

ソース・オゼレル (クランベリーソース)
ソース・ビガラード・オテル・リッツ風
ソース・オ・スリーズ (A) オテル・リッツ風
ソース・オ・スリーズ (B) オテル・ポー・リヴァージュ風
ソース・スリーズ (C) 帝国ホテル風
ソース・シトロン オテル・リッツ風
ソース・シトロン・ヴェール ロベール・ミエ氏風
ソース・カンパーランド オテル・リッツ風
ソース・オックスフォード
ソース・オランジュ

[ソース・オランダーズを基本とするソース]

ソース・オランダーズ 帝国ホテル風
ソース・バヴァロワーズ
ソース・ベアルネーズ (A) オテル・リッツ風と帝国ホテル風
ソース・ベアルネーズ (B) オテル・ポー・リヴァージュ風
ソース・パロワーズ
ソース・フォワイヨまたはソース・ヴァロワ
ソース・ショロン
ソース・マルテーズ (A)
ソース・マルテーズ (B) 帝国ホテル風
ソース・ムースリーヌ
ソース・ノワゼット オテル・リッツ風

[ソース・トマトを基本とするソース]

ソース・トマト
ソース・トマト・フレッシュ
ソース・トマト

[ソース・アメリカーナを基本とするソース]

ソース・アメリカーナ
ソース・デルモニコ
ソース・オリエンタリ
ソース・ニューバーグ

[その他の温かいソース]

ソース・アルベール オテル・ポー・リヴァージュ風
ソース・アロマト オテル・リッツ風
ソース・ボヘミアンヌ
ソース・ボンヌフォワ オテル・リッツ風
ソース・シャトーブリアン
ソース・ブルギニョンヌ
ソース・クレーム 英国風
カレーソース(A)
カレーソース(B)
ソース・エコセーズ
ソース・メーグル
ソース・オ・ズイトル 英国風
ソース・エストラゴン
ソース・マトロート・ブランシュ
蜂蜜入りソース、ロベール・ミエ氏風
ソース・ペルシル オテル・リッツ風
ソース・ポルテュゲーズ
ソース・プロヴァンサル オテル・リッツ風と帝国ホテル風
ソース・スミターヌ
ソース・トルテュ オテル・リッツ風
ソース・ティロリエンヌ

[ソース・オ・ブール]

ソース・オ・ブール

ブル・ノワゼット
ブル・ノワール
ブル・ブラン（A）
ブル・ブラン（B）オテル・リッツ風
ソース・カーブル

[合わせバター]

ブル・ルージュ オテル・ボー・リヴァージュ風
ブル・ヴェールまたはブル・シプレー
ブル・メートル・ドテル
ブル・ダイヤモンド
ブル・ダイユ オテル・リッツ風
ブル・ダンショワ
ブル・ランゲースト オテル・リッツ風
ブル・ド・クルヴェット
ブル・コルベール（A）オテル・リッツ風
ブル・コルベール（B）
ブル・ベルシー オテル・リッツ風
ブル・マルセイエーズ オテル・リッツ風
ブル・カフェ・ド・パリ バーバー氏風

[ソース・ヴィネグレットを基本とするソース]

ソース・ヴィネグレット（A）
ソース・ヴィネグレット（B）
ソース・ラヴィゴット冷製（A）
ソース・ラヴィゴット冷製（B）オテル・リッツ風
ソース・ヴィネグレット モー地方産マスタード風味
ソース・ヴィネグレット ホースラディッシュ風味
ソース・ヴィネグレット マスタード風味
ソース・ヴィネグレット にんにく風味
ソース・ヴィネグレット ミント風味
ソース・ヴィネグレット たまねぎ風味
ソース・ヴィネグレット マルティニック風
ソース・ヴィネグレット ハンガリー風
ソース・ヴィネグレット 帝国ホテル風
ソース・ヴィネグレット スウェーデン風

ソース・ヴィネグレット ロシア風
ソース・ヴィネグレット クレオール風
ソース・ヴィネグレット インド風
ソース・ヴィネグレット 中国風
ソース・ヴィネグレット スペイン風
ソース・ヴィネグレット アンチョヴィ風味
ソース・ヴィネグレット アメリカ風
ソース・ヴィネグレット ロックフォール風味
ソース・ヴィネグレット チーズ風味
ソース・ヴィネグレット クリーム風味
ソース・ヴィネグレット ロレンゾ風
ソース・ヴィネグレット トリュフ風味

[ソース・マヨネーズを基本とするソース]

ソース・マヨネーズ (A)
ソース・マヨネーズ (B)
ソース・タルタル (A) 帝国ホテル風
ソース・タルタル (B) オテル・リッツ風
ソース・ヴァンサン (A)
ソース・ヴァンサン (B)
サウザンド・アイランド・ドレッシング
ソース・マヨネーズ トマト風味
ソース・マヨネーズ・オーロール
ソース・マヨネーズ アンダルシア風 (A)
ソース・マヨネーズ アンダルシア風 (B)
ソース・マヨネーズ アンダルシア風 (C)
ソース・マヨネーズ ヴェルト (A)
ソース・マヨネーズ ヴェルト (B)
ソース・マヨネーズ レフォール風味
ソース・マヨネーズ ガルドマンジェ
ソース・マヨネーズ レムラード
ソース・マヨネーズ スウェーデン風 (A)
ソース・マヨネーズ スウェーデン風 (B)
ソース・マヨネーズ チロル風
ソース・マヨネーズ アントワネット風
ソース・マヨネーズ シンガポール風

ソース・マヨネーズ 三銃士風
ソース・マヨネーズ マルテル風味
ソース・マヨネーズ 帝国ホテル風
ソース・マヨネーズ ロシア風
ソース・マヨネーズ キャヴィア入り
ソース・マヨネーズ モスクワ風
ソース・マヨネーズ アンチョヴィ風味 (A)
ソース・マヨネーズ アンチョヴィ風味 (B)
ソース・マヨネーズ カルメル会風
ソース・マヨネーズ カタロニア風
ソース・マヨネーズ クレオール風
ソース・マヨネーズ デラックス風
ソース・マヨネーズ シャンティイ
ソース・マヨネーズ ムスリーヌ封
ソース・マヨネーズ 英国風
ソース・マヨネーズ エストラゴン風味 オテル・リッツ風
ソース・マヨネーズ 日本風
ソース・マヨネーズ 異国風
ソース・マヨネーズ・コレ (A)
ソース・マヨネーズ・コレ (B)
ソース・マヨネーズ・コレ (C)

[ソース・ショーフロウ]

ソース・ショーフロウ・ブランシュ
ソース・ショーフロウ・トマト
ソース・ショーフロウ・ブリュンヌ
ソース・ショーフロウ・ブリュンヌ (鴨用)

[その他の冷たいソース]

ソース・ミント オテル・リッツ風
ソース・グリビッシュ オテル・リッツ風
ソース・アイヨリ (A)
ソース・アイヨリ (B) オテル・リッツ風
ルイユ (A) オテル・リッツ風
ルイユ (B) ムッシュュー・バーバー風
ソース・ダイユ フィーヌ・ゼルブ風味

ソース・レフォール クリーム風味（A）

ソース・レフォール クリーム風味（B）オテル・リッツ風

ソースの索引