



ゆたかなところは、ゆたかな味覚から。

## 「味覚の食卓」参加店舗

	レストラン名	名前	レシピ
宮城県	ホテルメトロポリタン仙台 日本料理・鉄板焼「はや瀬」	鈴木 正	そぼろ無花果
山形県	出羽屋	佐藤 治樹	あけび味噌焼き
福島県	旬彩レストラン 山ぼうし	根岸 祐	鶏の和風カチャトーラ
埼玉県	浦和ロイヤルパインズホテル	中宇祢 満也	蕪のブランマンジェと魚介のタルタル ホワイトバルサミコのジュレと小松菜のソースで
埼玉県	GALA BAR MIZUNO	水野 英明	こりや～旨い!! 磯風味を閉じ込めた海老と鯛のスープ仕立て
埼玉県	パレスホテル大宮「クラウンレストラン」	毛塚 智之	雄鶏のローストオレンジ風味
埼玉県	Bistro Fujiyama	鈴木 将隆	帆立と椎茸のサラダ バルサミコソース
東京都	愛縁喜宴	堺本 卓哉	サンマの肝焼き 蒲焼き風 ～すだちを添えて～
東京都	AZUR et MASA UEKI	植木 将仁	秋の微笑みサラダ
東京都	荒井商店	荒井 隆宏	真鯛のセビチェ(レモン風味の爽やかマリネ)
東京都	イタリア料理 GITA	福田 耕二	秋刀魚の炭火焼き サラダ仕立て トリュフ添え
東京都	オステルリースズキ	鈴木 亨	モンサンミッシェル産ムール貝の白ワイン蒸し
東京都	GINZA kansei	坂田 幹靖	地鶏の黒胡椒 ハチミツ風味ロースト
東京都	グリーンスポット	信安 健一	丹波あじわいどりの中津風から揚げ アリオリソース添え
東京都	新宿割烹 中嶋	中嶋 貞治	無花果の風呂吹き
東京都	祐成陽子クッキングアートセミナー	祐成 二葉	ポポティ
東京都	セルリアンタワー東急ホテル	福田 順彦	トマトと玉ネギ、イワシのパイ仕立て南仏のイメージ
東京都	日本料理 よし色	富澤 浩一	秋鮭吹き寄せ焼き 渋皮栗穂揚げ 銀杏串 木葉煎餅
東京都	パティスリー ル・ポミエ	フレデリック・マドレーヌ	タルト・タタン
東京都	FURUYA augastronome	古屋 賢介	北海道産帆立貝のポアレ 2色トマトのサラダ仕立て
東京都	みちば和食 たて野	館野 雄二	海老と野菜の酢どり鮎かけ
東京都	メゾンモンマルトル	笹田 幸作	ブロッコリーとベーコンのキッシュ
東京都	リストランテ アルポルト	片岡 護	牛肉のタリアータ バルサミコソース
東京都	Ristorante Pellini Adagio東麻布店	東條 吉輝	パテ・ド・カンパーニュ
東京都	ウルドゥノム プシヨン リヨネ	クリストフ・ポコ	フランス産栗スープ カルダモン風味 フォウグラボワレと共に
東京都	ルメルシマン・オカモト	岡本 英樹	ポロ葱のテリーヌ 地鶏のレパームースとトリュフのヴィネグレット
東京都	レザネ・フォーール	菊地 賢一	マドレーヌコメルシー
東京都	レストランアラスカ 日本プレスセンター店	黒須 修一	仔羊肉のソテー バジルソース 秋ナスのマリネ添え バルサミコ酢の香り
東京都	レストランKAIRADA	皆良田 光輝	野菜のマリネ コリアンダーカレー風味
東京都	レストラン パッション	アンドレ・パッション	オマールエビのサラダ仕立て パニラの香るオレンジ風味
東京都	resonance	長澤 宜久	豆乳と湯葉のムース



ゆたかなこころは、ゆたかな味覚から。

## 「味覚の食卓」参加店舗

	レストラン名	名前	レシピ
神奈川県	大ど根性ホルモン	椿 直樹	サラダなすの生春巻き
神奈川県	レストラン ベタル ドゥ サクラ	難波 秀行	Sardine / Pomme / Oignon / Okara / Crabe 林檎をまとった鱈 玉ねぎに詰めたオカラとズワイ蟹
新潟県	Farm table SUZU	鈴木 将	かきのもとと浅利の新潟米粉パスタ
新潟県	ブーランジェリー ラ・ターブル	佐藤 哲栄	ペッコフ
新潟県	ホリスティックサロン ラ・クルール Restaurant uoni	中野 清美	グルテンフリー 蓮根の高野豆腐のはさみ揚げ 特製万能ソース添え
新潟県		西澤 敬介	真鯛のumamiカルパッチョ 旬の野菜と共に
石川県	金沢国際ホテル ダイニングレストラン「クローバー」	鈴木 慎一	秋刀魚のポワレ 茄子のコンフィと生姜のレモネード
石川県	金澤プレミナンス	川本 紀男	蟹と蕪のブランマンジェ
石川県	日本料理 銭屋	高木 慎一郎	蓮蒸
長野県	ヒカリヤニシ	田邊 真宏	カツオのベーコン巻とサラダ ソースベルジュと赤ピーマンのクーリー
静岡県	OPERA	渡邊 祐一	レンズ豆のサラダ カナッペ添え
静岡県	恵季工房 ベルル	米野 博英	ベルルピュアプリン
静岡県	新中国料理ムーラン	内田 祥三	静岡美味鶏と地産野菜の辛味ソースかけ
静岡県	サヴァカ	山口 祐之	秋鮭のグリルとロースト野菜 ナスとアサリのコンポート
静岡県	桃林堂菓子舗	山下 恵巳	まきのはら茶のエクレア
静岡県	とびきりワイン&マンマのイタリアンロザート	笹俣 江梨子	ナスのバルミジャーナ
静岡県	ふれあいレストラン 食楽工房	古橋 義徳	カニクリームコロッケ
静岡県	ホテルクラウンパレス浜松 中国料理 鳳凰	岡部 悟	黒醋葡萄酒(ヘイツプータオロウ) ブドウの地豚包み揚げ黒醋風味
静岡県	ホテルグランド富士	深澤 政章	鯛のポワレあおさのりのアンクルート プール・ブランソース アンディーヴのキャラメリゼと季節の野菜添え
静岡県	レストラン☆ヴィルゴ	小林 昭二	真鱈のタルタル サラダ添え
静岡県	Restaurant Mitsui	石川 光博	豚ロース肉ソテー 農園からの野菜添え 酸味の効いたキャラメルソース
静岡県	和楽房 尚庵	岡村 龍弥	ばらちらしとお吸い物
静岡県	和食処なかや	深田 浩介	豊年鱧 新蓮根のすり流し椀
愛知県	エルヴェラヴィ	吉川 成輝	カボチャのティラミス
愛知県	グランファミーユ・シェ松尾 名古屋松坂屋	片岡 晃治	鯖の軽い炙り、クロックンなパートと小さなサラダ みかんとバルサミコのアクセント
愛知県	シェ シュ シュ	清水 勝久	いさむ・ポーク バラ肉と原木椎茸のピカタ、 さつまいものムースリーヌとクレソンのサラダ
京都府	じき 宮ざわ	宮澤 政人	ほうれん草と車海老、シイタケのおひたし
大阪府	イタリア料理 パルベラ	浦岡 純	サンマとにんにく香草パン粉のペンネ
大阪府	クッキングサロン エストレージャ	かわなべ あやこ	彩り野菜のHOTサラダ
大阪府	薬膳専門サイト「食食story」	黒川 眞妃子	旨出汁サッパリ家おでん
大阪府	レストランディファランス	藤本 義章	鮮魚のポワレ 浅利のポロネーゼ オレンジの香り
兵庫県	Matsushima	松島 朋宣	鯖とオレンジのサラダ仕立て 秋野菜を添えて
島根県	ラコントレ	山口 雄三	トマトとほうれん草のキッシュ



ゆたかなところは、ゆたかな味覚から。

## 「味覚の食卓」参加店舗

	レストラン名	名前	レシピ
広島県	レ・ザンパサドール	中土 征爾	さんまのコンフィ イチジクのソース スモークの香りを移した泡
山口県	レストラン CAPTAIN	藤谷 幸司	鉄板でじっくり蒸し焼き ほっこり温野菜
香川県	Kayoパン	福本 かよ	インドネシア風焼きそば
愛媛県	道後温泉 ふなや	久保田 昌司	アジと野菜の南蛮漬け