

全名店料理秀作選

カラー解説

そば料理

増音

春のそば会席の献立である。

前菜 (写真①)

①和えもの そば、エビ、グリーンピース、サラダ菜

②しそ巻き (そばがきをしそで巻き紅葉おろしをのせる)

③揚げそば

④うに巻き

⑤さざれ石 (そばの実を油で揚げる)

⑥ (写真②)

淡雪 そばがき オクラ

⑦ (写真③)

そばがき (さしみ代わり。さらしな粉をそばがきにして包丁する)

つま (ダイコン、海藻)、わさび
えび芋磯辺巻き

鉢 (写真④)

揚げそばあんかけ ウズラ卵、シイタケ、グリーンピース、ラン

盛り込み (写真⑤)

①梅巻き せり巻き あなご巻き

(梅、せり、あなごをしんに、そばをのりで巻く)

②うの花

③そばの押し焼き

煮物代り (写真⑥)

そば豆腐 酢あん

そば (写真⑦)

桜切り 草切り 菜の花

薬味 (ねぎ、おろし大根、わさび)

そば湯 (写真⑧)

そば湯 桜の花



春のそば会席

増音

もり・ざる
あられそば

砂場

もりそば
ざるそば

一般の呼び方とは異なり、砂場ではざるそばがさらし粉で打った白いそばのもりを指し、もりそばがふつうのそばを使ったもりを指す。口絵のもりそばを盛った赤いせいろは「つのせいろ」で、明治時代に用いられていたもの。つゆを温かくし、中にエビのかき揚げを入れて出す「天ざる」のスタイルは砂場が始めたという。

あられそば

生きのよいアオヤギの貝柱を用いた寒い季節向きのそば。そばの上に焼きノリをのせ、貝柱、ミツバを盛り、種もの用のかけ汁を貝柱にかけないようにはする。

天せいろ・あなご

南ばん・鴨南ばん

やぶそば

せいろ 天だねつき

せいろは、いわゆるもりそばで、黒のせいろに盛ってあるのでこの呼び名がある。やや青味をおびたそばの色がこの店の特徴である。天ぶらは芝エビを用い、ゴマ油でかき揚げにする。

あなご南ばん

この店独得のもので、アナゴをかえ

いに三回ほどつけながらつけ焼きし、たねとするネギ入り。

鴨南ばん

合ガモ肉を一口大に切り(上身、中身を各二個、皮身を一個用いる)、甘づゆで煮て、ネギを加え、あたたためたそばにかけて供する。ユズを添える。

三色そば

天ぷらそば

永坂更科

御前そば

そば粉の挽出し——白い一番粉のさらしな粉を用いたもので、上品な真白いそばである。江戸時代、將軍や大名に愛好され「御前そば」の名を賜ったという由緒がある。永坂更科の看板のそばである。

この店ではつゆは甘汁と辛汁の二種が添えて出されるのが特徴。

卵切り・お茶そば

卵黄、抹茶をそれぞれ練り込んだ変わりそば。卵切りは黄、お茶そばは緑であり、白い御前そばとともに三色そばとなる。

たんぷらそば

たねは車エビを用い、二尾づけにしてミツバをあしらう。

そばすし

並木敷

そばすし

卵焼き、カンピョウ、シイタケをしんにし、ゆでたそばをすし飯代わりにして、巻きずしのようにノリで巻く。形からすしの名が付くが、酢は用いない。そばはよくきばいて、しめ過ぎぬよう、ゆる過ぎぬよう巻くのがコツである。添えるつゆは、そばづゆより濃くする。そばすしは現主人の母堂・タ

ネ女史の考案になるもので発売当時、口絵のように錦手の冷麦どんぶりに盛って供した。もりが三銭の時代に、そばすしは一円五〇銭であったという。

寺方そば

長浦そば

「寺方そば」は、妙興寺に伝わるそばの覚え書きから再現したもので、現代風にアレンジしてある。種類ごとに、それぞれに合わせた、異なるつゆを作り添えてある。

妙興寺そば

ゆでたそばに、白ひげ大根、すりごまを混ぜ合わせ、器に盛って上から切りノリをふる。

草切り

そばを打つ時にゆでたよもぎを練り込んでつなぐ。ネギ、青シソ、紅葉おろし、ワサビを添える

納豆そば

切り納豆を調味してのせ、削りガツオ、野菜、山菜を色どりよく盛り、冷めたいかけつゆを添える。

雲水

大根おろしに卵白を合わせてそばの上にかけて、うずら卵、ミツバをのせる

うどん料理各種

松葉屋

肉すきうどん (写真①)

すき焼き風の味つけと提供方法で人氣のある鍋もの。うどんは細打ちのものを使用。梅麩は季節感を演出するもので桜麩、紅葉麩などを使う。

おじやうどん (写真②)

そば米入りのご飯とうどんをだしコンブで仕切りをつけて入れ、油揚げ、甘煮シイタケ、アナゴのつけ焼き、カマボコをのせて火を通す。卵とネギをのせる。

小田巻うどん (写真③)

中太打ちのうどんに、白サエビ、カ



うどん料理各種

松葉屋

芳香炉

晦庵河道屋

河道屋といえは芳香炉鍋といわれるほど有名になってしまった。鍋料理の嚆矢ともいふべき看板商品だ。材料はほうれん草、きくな、長ねぎ、生湯葉椎茸、ひりゆうず、それにしんじよと呼ばれる特殊のかまぼことかしわ肉である。だしはこぶとかつぶしからとる。淡泊なもので、その中にそばかうどんを入れる。独自の材料をフルに生かした味は全国にファンをもつ。

マボコ、三ツ葉、百合根、甘煮シイタケをのせて、卵一個だし二合の割にミリンを加えてよくときほぐしたもので十五分間蒸す。梅麩木の芽を添える。きつねうどん (写真④)

松葉屋の代表的うどんの一つ。