

ホテルニューオータニ監修

『本当に旨いたまご料理の作り方』

イカロス出版

体裁: B5 判変型・160 ページ

定価 1,728 円(税込)

2016 年 11 月 8 日、全国の書店・ネット書店・弊社オンライン書店にて発売

<目次>

1 ホテルの王道たまご料理

黄金オムレツ
スクランブルエッグ
朝食の目玉焼き
ポーチドエッグ
エッグベネディクト
ボイルドエッグ(ゆでたまご)
ホテルニューオータニの朝食

2 洋食のたまご料理

たまごの溶き方、レシピによって変えてみよう
チーズのオムレツ
フォアグラのオムレツ
トリュフ入りスクランブルエッグ
スフレ風オムレツ
タラバ蟹のオムレツサンド SATSUKI Style
ナッツとメープルシロップ・クリームのなめらかスクランブル
ふわふわ目玉焼き デンマーク式
ウッフ・ムーレット ブルゴーニュ風
チキンオムライス SATSUKI style
ブラックオムハヤシ SATSUKI style
玄米のオムリゾット SATSUKI style
ブルーチーズとハムのスフレ
ミートローフ
スコッチエッグ
キッシュロレーヌ(ほうれん草とベーコンのパイ)
トマトとバジルのフリッタータ
エッグ・イン・ザ・ホール
エッグスラット
トスカーナ郷土料理 アクアコッタ
モンティ・クリスト
コンソメスープのポタージュ仕立て
洋風ウニの茶わん蒸し
ローマ風カルボナーラ
半熟たまごのサンライズサラダ SATSUKI style
卵、ハム、チーズのブルターニュ風ガレット(そば粉のガレット)

アーモンド風味のデビルエッグ
ビーフカレーのスフレ玄米ドリア
* コーヒーショップ SATSUKI

3 和食・家庭料理のたまご料理

ホテルニューオータニのだし
出し巻き玉子
漬け玉子
親子丼
かつ丼
大海老フライ 玉子とし丼
搔き揚げ玉子とし丼
三色丼
玉子焼き 葱生姜餡
温度玉子
牛ステーキ丼
素焼 あわび、ほたて入り
豆乳焼
甘海老黄身醤油
玉子豆腐
玉地蒸し 雲丹あんかけ
豆腐田楽玉味噌焼
茗荷入り玉子巻きお吸い物
玉子雑炊
鍋焼きうどん
麦とろごはん 八穀米バージョン
和風サンライズサラダ
錦玉子
千羽鶴特製たれとだし
* 料亭 千羽鶴、KATO' S DINING BAR

4 創作たまご料理

簡単・絶品とろとろホテルオムレツ
ベジ・エッグ
出し巻き玉子サンド
ペペ玉茶漬け
たまごつけ麺そば
あんかけ玉子カレーピラフ
ウフ・マヨ
彩りミルフィーユオムレツ
じゃがいもとたまごのシュープリーズグラタン
トマ玉すき焼き風
とろろ玉子焼き
マグロとたまごのコリアン風タルタル
スフレ茶わん蒸し
野菜の洋風玉子豆腐

白身魚のチヂミ風ピカタ

揚げ玉子サンド

ミモザサラダ

パエリア風オムライス

* ホテルニューオータニ大阪

5 中国料理のたまご料理

蟹玉 醤油ソースとケチャップソース添え

海老チリオムレツ

豚肉ときくらげの玉子炒め

目玉焼きの醤油煮

にら玉子

トマトと玉子の炒め

海老と玉子のふんわり仕立て

蟹肉あんかけ茶わん蒸し風

野菜の玉子スープ

エッグタルト

* 中国料理 大観苑

6 エスニック料理のたまご料理

フライドエッグ タバジルとパクチーのサラダ添え

ナシゴレン パタヤ風

紹興酒ときくらげの玉子スープ

海老と卵白の茶わん蒸し

カンポンオムレツ(マレーシア風田舎オムレツ)

たまごと春雨のタイ風炒め

チキンのスパイシーバターソース

* インターナショナル料理 トレーダーヴィクス東京

7 たまごが主役のスイーツ

カスタードプリン

シュークリーム

ザバيوーネ

クリーム・ブリュレ

フレンチトースト

ライムパルフェ

チェリーのグラタン

クレープシュゼット

マロンクラフティ

ティラミス

* パティスリー-SATSUKI