

ホームパーティーを華やかに

プロのレシピで おもてなし

クリスマスイブは高級レストランでの食事もよいけれど、ステイホームに慣れたこの頃。せっかくなら「おうちレストラン」を開いて、おしゃれな料理とドリンクで家族や仲間と楽しむのも悪くない。赤・緑・白のカラーをテーマに、日本人シェフとバーテンダーにとっておきレシピを教えてくださいました!

Christmas Menu	
GREEN APPETIZER	
Grand Tomato	お米のサラダ
The First Bar	クリスマスリースピザ
RED MAIN DISH	
Pepe La Poule	牛肉のステーキ 赤いドラゴンフルーツソース
KAKI no KI	豚肩ロースの赤ワイン煮と グリッシーニ
WHITE SWEETS	
Kinapon's	
Japanese Bakery & Pastry	パンケーキタワー
Sumibi Itameshi Aoyama	クッキーシュー
X'MAS COCKTAILS	
Virth	レッド グリーン ホワイト
BAR Baccano!	セックス・オン・ザ・ビーチ ジャングルモーニング アレクサンダー

Green Appetizer

HANOI

優しい酸味と甘味のヘルシー料理 お米のサラダ

Chef's Comment

ご飯は気持ち硬めが良いですね、わざわざ炊かなくても、家に残っているご飯を使えば大丈夫です。味は少し日本のお寿司に似ています。



グランドトマト
シェフ 田中好孝 さん

イタリア料理に30年以上携わっている。本格料理はもちろん、だしを使用するなど和の技法を取り入れたオリジナル料理も提供する。



Grand TOMATO

531 Kim Ma St., Ba Dinh Dist., Hanoi
088 863 6582
11:00 ~ 14:00 / 17:00 ~ 22:00
21:30
@grandtomato

当店でクリスマスメニューとして、魚のアクアパッツァなど限定メニューを提供する予定です。お気軽にご予約ください。



材料

- | | | |
|---------------------|-------------------|-----------------|
| ・炊いたご飯…………… 250g | ・パプリカ(赤・黄)…… 各50g | 【調味料】 |
| ・エビ…………… 6尾(80g) | ・きゅうり…………… 50g | ・白ワインビネガー…… 40g |
| ・ロースハム…………… 2枚(50g) | ・ミニトマト…………… 6~7個 | ・砂糖…………… 20g |
| ・ブラックオリーブ…… 5個 | ・エクストラバージン | ・塩…………… 10g |
| ・インゲン…………… 6本 | オリーブオイル…………… 15g | ・昆布…………… 1g |

作り方



調味料を合わせて、砂糖と塩が溶ける程度でひと煮立ちさせておく



エビは沸いたお湯で1分ほど湯がき、1cmほどに切る。ロースハムは5mm角に、ブラックオリーブは輪切りに



インゲンは2分ほど湯がき5mmに切る。パプリカの皮を湯剥きして5mm角に。キュウリは5mm角に切る。ミニトマトはダイス状に切る



炊いたご飯にすべての材料を軽く混ぜ、調味料40gと仕上げにエクストラバージンオリーブオイルを混ぜ合わせる。完成写真のように型抜きをして、皿に盛り付ける。

HCMC

生地から作り、トースターで焼く

クリスマスリースピザ

Chef's Comment

ピザ生地作りから、自宅のトースターでできるレシピです。トッピングはお好きなものを選んでみてください。お店では具たくさんにしています!



ザ・ファーストバー
The First Bar
オーナーシェフ
多多納 基さん

大阪の料理学校卒業後、天王寺の老舗オーセンティックバー勤務を経て渡越。総料理長として日系居酒屋で5年務め、2013年にダイニングバー「ザ・ファーストバー」開業。



The First Bar

23 Huynh Thuc Khang St., Dist. 1, HCMC
090 240 7111
要問い合わせ 日曜
@thefirstbarHCMC
@thefirstbar
https://lin.ee/8uvWsw5

本メニューは12月の店内ディナー時に新登場。テーブル席と個室もあります。ランチセットや一品料理はキャピチー(Capichi)でどうぞ。

材料(Mサイズ2~3枚分)

- | | | |
|------------------|--|-----------------|
| ・水…………… 60cc | ・強力粉(薄力粉も可)…… 150g | ・トマトソース |
| ・牛乳…………… 15cc | ・バター…………… 小さじ1 | (ケチャップでも可) |
| ・塩…………… ひとつまみ | ・オリーブオイル…………… 適量 | ・ピザ用チーズ…………… 適量 |
| ・砂糖…………… 2g | ・好みの具材(店では:ルッコラ特製サルサソースと和え、生ハム、ホタテ、エビ、オリーブ、クリームチーズ、パルメジャーノ、粉チーズ) | |
| ・ドライイースト…………… 3g | | |

作り方

- 水、牛乳、塩、砂糖を混ぜ、鍋または電子レンジで温める。約40℃(お風呂の湯くらい)になったらドライイーストを加える
- 大きめのボウルに強力粉を入れ、①をゆっくり3回に分けて加える。まだ捏ねずに、ダマ状になるようざっくり混ぜる
- ②がすべて混ざったら、粉っぽさがなくなるように捏ね合わせ、ひとつかたまりにする。バターを加え、生地を何度も折りたたむようにしっかり捏ねる
- 生地に弾力が出てきたら、表面にオリーブオイルを塗り、ボウルごとラップをして、1時間ほど常温で発酵させ、生地を膨らませる



生地を適当な大きさに切り分け、打ち粉(分量外)を振った台の上で、丸めてから手の平で押し伸ばす。ある程度伸びたら、綿棒でさらに薄く伸ばす。オーブンを230℃、10分で予熱しておく



3分半ずつ生地の両面を下焼きする



焼けた生地にトマトソースを塗り、火を通す具材をトッピング。ピザ用チーズをのせて230℃のオーブんで約10分焼く

- こんがり焼けたら取り出す。生地をフライパンにのせ、残りの具材をクリスマスリース風に飾る。フライパンにのせる前に、生地を6~8等分にカットすると食べやすい
- 蓋をせず、フライパンを弱火にかけてじっくり温める。生地がバリバリになったら食べごろ!

HANOI

Red Main Dish



Chef's Comment

ステーキ用の肉ならどれも相性がよいソースです。濃い赤色でディナーテーブルをカルフルにします。ソースはさっぱりした甘みがあり、食べやすいですよ。



ペペラプール シェフ 増田悠さん

日本在住時から料理人として活躍。2014年5月にハノイで「ペペラプール」を開業。毎年3月と9月に新作メニューを考案している。



Pepe La Poule
22 Quang Khanh St., Tay Ho Dist., Hanoi
(024) 6291 2641
11:00 ~ 23:30 (月 ~ 土 曜)
22:30、(日 曜) 21:30
@pepelapoule
www.pepelapoule.com

毎年、新しいクリスマス限定のメニューを提供します。メニューの詳細とご予約は、ぜひお問い合わせください。

材料

- ・お好みのステーキ用肉…150~200g
- ・オリーブオイル …… 適量
- ・酢 …… 小さじ1
- ・塩・コショウ …… 適量
- ・ニンニク …… 5g
- ・白いワイン …… 適量
- ・レッドドラゴンフルーツ …… 100~150g (さいの目切り50g)
- ・ブラックビーンソース…10g
- ・水溶性片栗粉 (水1:片栗粉1) …… 約大さじ1
- ・スープ …… 5g
- ・カレー粉 …… 適量
- ・オイスターソース…大さじ1
- ・粉チーズ …… 適量
- ・バター …… 5g
- ・砂糖 …… 小さじ1
- ・ローズマリー …… 好みで

作り方



1 ステーキ用肉を解凍し、塩と胡椒で味付ける。フライパンにオリーブオイルを引いて肉を軽く焼く。焼き終わったらアルミホイルで包み、余熱で肉に火をゆっくり入れていく



2 ①の肉を取り出したフライパンにバターを入れ、カレーパウダーを振ったドラゴンフルーツを両面焼き、料理酒を回し入れる



3 フライパンにオリーブオイルを入れて、ニンニクが色付くまで焼き、ブラックビーンソースと、さいの目切りのドラゴンフルーツを加えて軽く炒める。料理酒を回し入れ、スープ、オイスターソースを入れて色が赤黒くなるまで煮込んだら、水溶性片栗粉を加えて混ぜる



4 アルミホイルに包んだ肉を取り出し、強火で両面を焼く。焼いた肉とドラゴンフルーツを皿にのせてソースをかけ、最後に粉チーズとローズマリーを飾る

HCMC

焼いて煮込むだけ! インパクトあるメイン料理 豚肩ロースの赤ワイン煮と グリッシーニ



カキノキ KAKI no KI オーナーシェフ 長谷川厚士さん

イタリア料理を独学で勉強。経営するイタリア料理店「カキノキ」と姉妹店「ティッカ / Ticca」のメニューやレシピの考案を全て担当。炭火イタメン「あおやま」共同経営。



KAKI no KI
12E Pham Viet Chanh St., Ward 19, Binh Thanh Dist., HCMC
(028) 3840 6190
要問い合わせ 日 曜
@kakinokihcm
@kakinokihcm
https://line.me/R/ti/p/%40amx2829j

店内でも宅配でもお召し上がりください。クリスマスと年末向けのパーティーセットも登場予定です!

Chef's Comment

煮込みに使う赤ワインは残り物や箱ワイン、ダラットワインなどで十分。なるべく濃いものがおすすめです。ポリポリとした食感のグリッシーニは、混ぜて焼くだけなので、お子様と一緒に作っても楽しいですよ。



作り方【豚肩ロースの赤ワイン煮】



1 豚肉に塩とコショウをすりこみ、フライパンで全面に焼き色を付けて取り出す



2 同じ鍋に、タマネギ、ニンニクを入れ、中火で色づくまで炒める。仕上げに小麦粉を振り入れる



3 ①と、そのほかの材料、肉がつかる程度の水を入れる。蓋をして弱めの中火で70分煮込む。水分が減ったら、水を加える。圧力鍋なら、加圧30分ののち、自然に冷ます

4 少し煮詰めて、塩、コショウ、砂糖などで味を調える

作り方【グリッシーニ】



1 材料をすべて混ぜてまとめ、好きな形に成形する



2 170℃のオーブンで20~30分焼く

焼き加減は時間より軽く焦げ目がつけば大丈夫です

材料

【豚肩ロースの赤ワイン煮】

- ・豚肩ロース …… 1.2kg
- ・塩 …… 大さじ1/2
- ・コショウ …… 適量
- ・タマネギ(みじん切り) …… 1.5個分
- ・ニンニク(みじん切り) …… 大1片
- ・小麦粉 …… 大さじ2
- ・ローリエ …… 3枚
- ・赤ワイン …… 300cc
- ・トマトピューレ …… 100cc
- ・オイル …… 30cc
- ・粒マスタード …… 小さじ2
- ・砂糖 …… 大さじ1

【グリッシーニ】

- ・小麦粉 …… 200g
- ・ベーキングパウダー …… 小さじ1
- ・塩 …… 小さじ1/3
- ・オリーブオイル …… 15cc
- ・水 …… 100cc
- ・ゴマ …… 大さじ1
- ・チーズ …… 大さじ2

HANOI

White Sweets



クリームたっぷりで子どもが大好き!
パンケーキタワー

Chef's Comment

パンケーキは、ホットケーキミックスで焼いたものでも大丈夫です。子どもと一緒に楽しく作れる1品です。

作り方



パンケーキに挟むフルーツを、食べやすい大きさにカット。一番上に飾る形のいいイチゴは、カットせずに取り分けておく



パンケーキを小サイズから大サイズまで10～13枚ほど焼く



パンケーキにフルーツを盛り付ける。一番大きいパンケーキを皿に置き、クリームとフルーツをのせる。倒れないようにバスタを使う



パンケーキが傾かないように、横や上から見てバランスを取りながら、大から小の順でフルーツとクリームを挟みながら積み上げていく。最後は頂上にイチゴを飾る



**キナポンズジャパニーズ
ベーカリー & ペイストリー**
オーナー **松尾恵さん
仁志さん**

パン職人歴は10年以上。素材からしっかりと吟味し、30～40種類のオリジナルのパンやスイーツを提供。生クリームを使用したケーキやドーナツが得意。



Kinapon's Japanese Bakery & Pastry
51A To Ngoc Van St., Tay Ho Dist., Hanoi
090 227 9759
9:00～19:00 火曜
@Kinapons616

当店で手作りしたパンやスイーツを常時30～40種ほど提供しています。お客様のお好みに合わせてケーキをお作りできますので、クリスマスパーティーにぜひ。

材料

- ・パンケーキ ……10～13枚
- ・イチゴなどお好みのフルーツ …… 適量
- ・ホイップクリーム …… 適量
- ・スパゲッティ (タワーの支え用) …… 2～3本



**炭火イタメシあおやま
メインシェフ
青山巧さん**

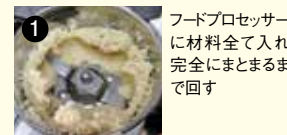
料理歴は30年以上、「帝国ホテル」や「ホテルオークラ」など、数々の名高い5つ星ホテルで活躍した経歴をもつ。スイーツは焼き菓子が好き。



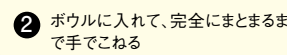
Sumibi Itameshi Aoyama
1H Me Linh St., Ward 19, Binh Thanh Dist., HCMC
037 300 0282
要問い合わせ 月曜
@aoyamasaiagon
@aoyama_saigon
https://bit.ly/34qHfxy

クッキーシューは、12月の新メニューとして新登場。店内でもデリバリーでもご賞味ください。クリスマス用の特別メニューも登場予定です!

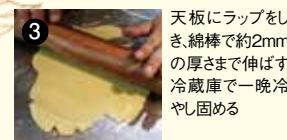
作り方【クッキー生地】



フードプロセッサーに材料全て入れ完全にまとまるまで回す



ボウルに入れて、完全にまとまるまで手でこねる



天板にラップをしき綿棒で約2mmの厚さまで伸ばす。冷蔵庫で一晩冷やし固める

【仕上げ】



焼きあがった生地を横にカットし、クリームをしばり袋で入れる

HCMC

サクサク生地に、とろ〜りクリーム クッキーシュー



Chef's Comment

クッキー生地は、一晩冷やした方が、カットするときに崩れません。カスタードクリームは、混ぜが甘いと粉くさいので、焦げないように頑張って混ぜてください!

材料(5個分)

【クッキー生地】

- ・グラニュー糖 …… 37g
- ・無塩バター …… 30g

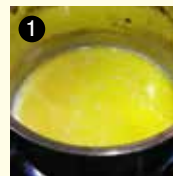
【クリームレジェーム】

- ・卵黄 …… 3個
- ・コーンスターチ …… 12g
- ・牛乳 …… 300cc
- ・塩 …… ひとつまみ
- ・薄力粉 …… 37g
- ・グラニュー糖 …… 65g
- ・薄力粉 …… 12g
- ・バニラエッセンス …… 小さじ1
- ・生クリーム(40%) …… 100cc

【シュー生地】

- ・牛乳 …… 50cc
- ・水 …… 50cc
- ・無塩バター …… 40g
- ・グラニュー糖 …… 2g
- ・塩 …… 20g
- ・薄力粉 …… 200g
- ・溶き卵(全卵) …… 150g

作り方【シュー生地】



Aの材料を全て入れ、バターが沸騰しないように溶かす。溶けたら沸騰させる



①の鍋を1度火からおろし、Bを加え、ダマがなくなるまで混ぜる。粉が滑らかになったら火にかけて、焦げないように生地がオムレツの形になるまでこねる。目安としては鍋底にうすら粉が付くくらい



鍋に溶き卵を3回くらいに分けて入れ、ぼつぼつするまでよく混ぜる



クッキングシートを敷いた天板にシュー生地をしばり出し、その上にかぶるくらいの丸形に抜いたクッキー生地をのせる。180℃のオーブンで30分、130℃で30分焼く

作り方【クリームレジェーム】



ボウルに卵黄、グラニュー糖を入れ卵黄が白っぽくなるまでホイッパーで混ぜる



卵黄が白くになったらコーンスターチ、薄力粉を加え、馴染むまでゴムベラで混ぜる



鍋に牛乳300ccとバニラエッセンスを沸騰させ、②に加えて混ぜる



鍋に材料を戻し、卵が沸騰するまでホイッパーで焦げないように混ぜる。沸騰したら3分ほどしっかり混ぜる。表面にピタッとラップをして氷水で冷やす

5 生クリームを角が立つほどまで泡立て、冷めたカスタードクリームと合わせる

X'mas Cocktails

HANOI



バーズ
バーテンダー 佐野 元 さん
 千葉県浦安市出身。2011年8月に来
 越し、2012年にバー営業を始めた。今
 後はスタッフの独立も支援していく予定。

Message from the Bartender

自宅にあるストロー、スプーンなどでもカクテルを
 作れます。大事なのは初めて作る時、しっかりと
 分量を守って材料を入れること。2回目からは好
 みで調整してもよいです。



Virth
 12, Ngo Hang Chuoi 1,
 Hai Ba Trung Dist., Hanoi
 ☎ 083 599 3535
 🕒 18:00 ~ 24:00 📺 23:45
 📍 @Virth

カクテルの
 詳しい作り方の動画は、
 スケッチウエブサイトで！

HCMC

Message from the Bartender

「セックス・オン・ザ・ビーチ」と「ジャングルモーニング」は材料が多いですが、気軽に作って飲みながら
 一緒に料理を楽しんでください。「アレキサンダー」は食後のデザートにゆづりどうぞ。



バー・バッカーノ!
バーテンダー 今里 健一 さん
 福岡県生まれ。23歳から韓国に4年半住
 んだ後に渡越し、2014年に「バーバッカー
 ノ!」を開業。役に立たない豊富な知識と
 病弱な体に定評あり。



BAR Baccano!
 54B Me Linh St., Ward 19,
 Binh Thanh Dist., HCMC 📞 要問い合わせ
 📍 barbaccano

Tender
 077 276 4335 📍 @tender.saigon
 「テンドー / Tender」では、薄いグラスや
 酒類、氷を宅配しています!



Red

クリスマスの主役カラー **レッド**



グラス7割の水を入れて、ジンとカ
 ンパリ、グレナデン、ライムジュ
 ースを入れてステアする



氷に当たらないようトニックを入れて
 混ぜる。最後にオレンジピールを飾る

- 材料**
- ・ジン 30cc
 - ・カンパリ 20cc
 - ・グレナデン 小さじ1
 - ・ライムジュース 5cc
 - ・トニック フルアップ
 - ・オレンジピール 適量

- 材料**
- ・ウォッカ 20cc
 - ・ミドリ 30cc
 - ・ブルーキュラソー 5cc
 - ・パイナップルジュース 20cc
 - ・ライムジュース 5cc
 - ・ソーダ フルアップ
 - ・ソルトシロップ 3滴



グラス7割の水を入れて、ウォッカ、
 ミドリ、ブルーキュラソー、パイナ
 プルジュース、ライムジュースを入
 れてステアする



甘みを引き出す隠し味として塩少々
 を加えて混ぜる。氷に当たらないよ
 うソーダを入れて混ぜる



夢あふれるクリスマスツリー **グリーン**



White

雪化粧した切り株をイメージ
ホワイト



コーヒーとココナッツシロップを入
 れてステアしてから、グラス7割の
 氷を入れる



別のグラスで牛乳とホワイトラム、マリ
 プ、パイナップルジュースをステアす
 る。飲むときは混ぜてからいただく



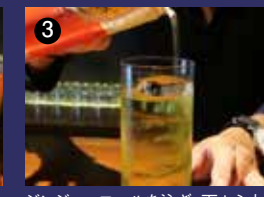
- 材料**
- ・コーヒー 30cc
 - ・ココナッツシロップ 10cc
 - ・牛乳 30cc
 - ・ホワイトラム 30cc
 - ・マリブ 20cc
 - ・パイナップルジュース 15cc



爽やかな口当たり
ジャングルモーニング



グラスにジンジャーエール以外の材
 料を入れてステアする



ジンジャーエールを注ぎ、下から上
 に1回ステアする

- 材料**
- ・ホワイトラム 15cc
 - ・バナナリキュール 30cc
 - ・ピーチリキュール 10cc
 - ・ミドリ 20cc
 - ・ジンジャーエール フルアップ



すべての材料をシェイカーに入れる



軽くステアをした後、氷を入れて、シェイクする

- 材料**
- ・ブランデー 20cc
 - ・クレーム・ド・カカオ 20cc
 - ・生クリーム 20cc

国王が愛する王妃に捧げた甘口カクテル
アレクサンダー



White