



TIPS FOR A GREAT TRUFFLE EXPERIENCE

Artisan de la Truffe

「アルティザン・ドゥ・ラ・トリュフ」のトリュフ商品は、
アルティザン・ドゥ・ラ・トリュフ各店舗、及び、オンラインショップ「STILLROOM」でお買い求め頂けます

東京ミッドタウン店

〒107-0052 東京都港区赤坂9-7-4
東京ミッドタウン ガーデンテラス1F
03-5413-3830

大丸心斎橋店

〒542-8501 大阪府大阪市中央区心斎橋筋1-7-1
大丸心斎橋店 本館B2
06-6245-0550

artisanelatruffeparis.jp | @artisan_de_la_truffe_japan

ONLINE SHOP "STILLROOM"



stillroom.stores.jp



stillroom.shop

スマートリュフ入りトマトソースの オムレツ

INGREDIENTS

卵 3ヶ | 生クリーム(または牛乳) 20ml | 塩 1つまみ | バター 10g |
アルティザン・ドゥ・ラ・トリュフのスマートリュフ入りトマトソース 20g

COOKING METHOD

- 卵はしっかりと溶きほぐして生クリーム、塩を加えてよく混ぜておく。
- フライパンを火にかけてバターを溶かし、卵を加えて手早くかき混ぜる。
- 卵が完全に固まらない半熟のうちに巻いて仕上げる。
- 皿に盛り付け「スマートリュフ入りトマトソース」をかけて完成。
お好みでレタスやトマトなどで彩りを。



スマートリュフ入りトマトソース
Tomato Sauce w/Summer Truffle



スマートリュフとアーティチョークのクリーム
Artichoke Cream w/Summer Truffle



アスパラガスとポーチドエッグ スマートリュフとアーティチョークの クリームソースで

INGREDIENTS

アスパラガス 2本 | 卵 1個 | 塩 少々 | 酢 少々 | ベーコン 適量

COOKING METHOD

- アスパラガスを塩茹でする。
- たっぷりの水に塩と酢を入れて沸騰させ、殻を割った生卵を入れて2分ほど加熱し、黄身が割れないようにレードルなどで取り出す。
- 1mm幅に切ったベーコンをフライパンに少量のサラダ油を入れて香ばしくなるまでじっくり加熱する。
- 皿にアスパラガスとポーチドエッグを盛り、ベーコンをトッピング。
仕上げに「スマートリュフとアーティチョークのクリーム」をかけて完成。
お好みで「スマートリュフ入りゲランドの塩」をかけても。

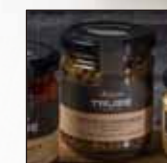
ニース風サラダ スマートリュフとマッシュルームの ドレッシング

INGREDIENTS

【サラダ】 ミックスサラダ 30g | ゆで卵 1/2個 | トマト 1/6個 | インゲン 2本 |
ジャガイモ 1/6個 | アンチョビ 1枚 | オリーブ(種なし) ブラック・グリーン 各2個
【ドレッシング】 スマートリュフとマッシュルームのソース 10g | オリーブオイル 15g |
酢 5g | デイジオン マスタード 2g | 塩 1つまみ

COOKING METHOD

- 【サラダ】 お好みのミックスサラダを一口大にちぎって水にさらす。
ジャガイモとインゲンはゆでて適当な大きさに切って冷ましておき、トマトとアンチョビも適当な大きさに切る。ゆで卵はスライスしておく。
- 【ドレッシング】 酢、塩、デイジオンマスタードをボールに入れて泡立て器で混ぜ合わせ、オリーブオイルを少しずつ加えて乳化させる。
「スマートリュフとマッシュルームのソース」を加えて仕上げる。
- お皿に野菜とゆで卵を盛り付け、ドレッシングをかけて出来上がり。



スマートリュフとマッシュルームのソース
Mushroom Sauce w/Summer Truffle

チーズとサマートリュフ、バジルのオープンサンド

INGREDIENTS

パン(食パンやフランスパン) | チーズ(シュレッドチーズやカマンベール) | プチトマト | ベビーリーフやレタス | サマートリュフとバジルのソース
※分量はいずれもお好みでご用意ください。

COOKING METHOD

- 軽くトーストしたパンに「サマートリュフとバジルのソース」を塗り、チーズをのせる。
- チーズが溶けるまでオープンやトースターで焼く。
- お好みでプチトマトやベビーリーフなどをトッピングして出来上がり。



サマートリュフとバジルのソース
Basil Pesto w/Summer Truffle

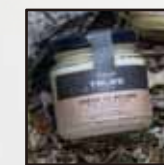
ポテトソテー リヨネーズ風オニオンソースと サマートリュフ入りバタークリーム

INGREDIENTS

ジャガイモ 250g | バター 30g | タマネギ 150g | 塩 少々 | パセリ 少々 | サマートリュフ入りバタークリーム 20g

COOKING METHOD

- 鍋にバター20gを入れ、弱火で玉ねぎを飴色になるまでじっくり炒める。
- ジャガイモを1cmほどの厚さにスライスし、バター10gと共にフライパンでカリッとなるくらいまで炒める。
- 先に炒めたタマネギとジャガイモを合わせて塩で味を調える。
- 皿に盛り、「サマートリュフ入りバタークリーム」とパセリをトッピングして出来上がり。



サマートリュフ入りバタークリーム
Butter Cream w/Summer Truffle



EXヴァージンオリーブオイル 黒トリュフ
E.V. Olive Oil w/Black Truffle



サマートリュフ入りリゾット

INGREDIENTS

オリーブオイル 15ml | エシャロット 5g | チキンブイヨン 800ml | 生クリーム 100ml | アルティザン・ドゥ・ラ・トリュフのサマートリュフ入りリゾット 1パック

COOKING METHOD

- チキンブイヨンを鍋に入れて温める。
- 別の鍋にオリーブオイルとエシャロットを入れ火にかけ弱火で軽く炒め、「サマートリュフ入りリゾット」を加えて米が少し透き通るくらいまで炒める。
- チキンブイヨンを少しずつ加え時々かき混ぜながら弱火で約16分間煮込む。
- 生クリームを加えて弱火で2分ほど煮込む。
- 火を止めてパルメザンチーズを加え、必要に応じて塩で味を整える。
- お皿に盛り付け、お好みでトリュフオイルなどをかけて出来上がり。

トリュフ風味のフレンチフライ

INGREDIENTS

フレンチフライ 適量 | アルティザン・ドゥ・ラ・トリュフのEXヴァージンオリーブオイル 黒トリュフ 適量

COOKING METHOD

- 温かいフレンチフライに黒トリュフオイルを少量かけて、トリュフの香りを存分にお楽しみください。



サマートリュフ入りマスタード
Mustard w/Summer Truffle



鶏の香草パン粉焼き ディアブル風 サマートリュフ入りマスタード風味

INGREDIENTS

鶏もも肉 130g | 塩 少々 | サラダ油 少々 | サマートリュフ入りマスタード 10g
【香草パン粉】生パン粉 10g | 粉チーズ 2.5g | ニンニク 0.5g | オリーブオイル 2g | パセリ 3g

COOKING METHOD

- 鶏肉に塩を振り、サラダ油を少し入れて熱したフライパンで皮目を下にして香ばしくなるまで弱火でゆっくり焼く。
- 焼いた鶏肉の皮目に「サマートリュフ入りマスタード」を塗り、香草パン粉をつけてオープンで焼く。(焼く温度や時間はオープンの説明書などに準じてください)
- お好みでソテーした野菜などを添えて皿に盛り、仕上げに「サマートリュフ入りマスタード」を添えて出来上がり。



サマートリュフ入りリゾット
Summer truffle risotto