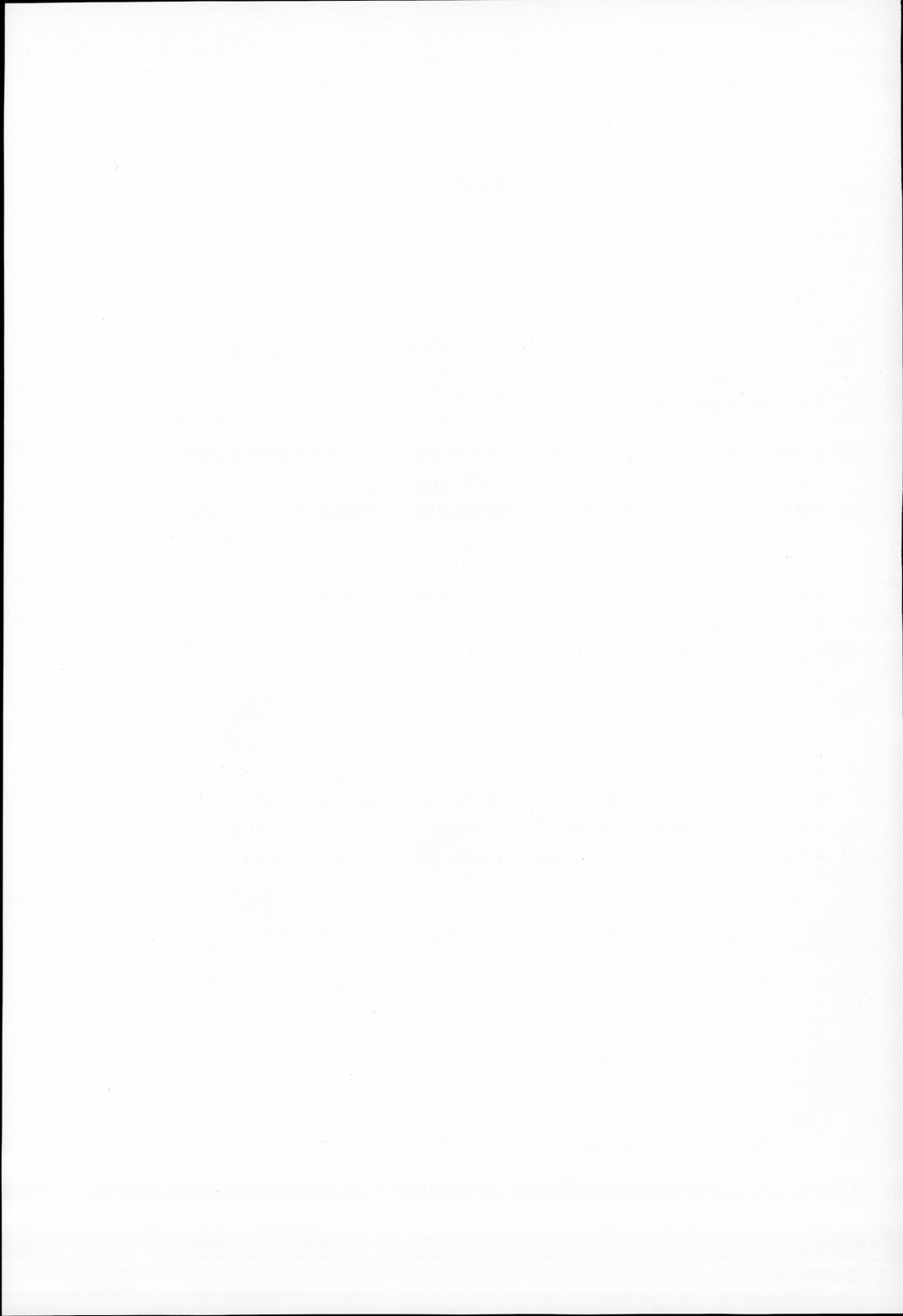


## 前 菜

### APPETIZERS

チールド・ジュース CHILLED JUICES .....	53
トマト・ジュース・カクテル TOMATO-JUICE COCKTAIL .....	53
メロン・カップ MELON CUP .....	54
カンタループ・オア・ハニィ デュー・メロン CANTALOUPE OR HONEYDEW MELON .....	54
ハニィ デュー・メロン・ボール HONEYDEW MELON BALLS .....	54
オレンジ・バナナ・パイナップル・カップ ORANGE-BANANA-PINEAPPLE CUP .....	55
ストローベリー・パイナップル・カップ STRAWBERRY-PINEAPPLE CUP .....	55
フロステッド・カクテル FROSTED COCKTAIL .....	55
フローズン・フルーツ・カクテル FROZEN FRUIT COCKTAIL .....	56
シー・フード・イン・ペパー・リング SEA FOOD IN PEPPER RINGS .....	56
クラブ・ミート・カクテル CRAB MEAT COCKTAIL .....	56
グレイプフルーツ・クラブ・カクテル GRAPEFRUIT-CRAB COCKTAIL .....	57
オイスター・カクテル OYSTER COCKTAIL .....	57
シュリンプ・カクテル SHRIMP COCKTAIL .....	57
カクテル・ドレッシング COCKTAIL DRESSING .....	58
カクテル・ソース COCKTAIL SAUCE .....	58
セイバリー・バター・フォー・カナッペ SAVORY BUTTERS FOR CANAPE .....	59
カナッペ・サジェスジョン CANAPE SUGGESTIONS .....	59
チーズ・アンド・エッグ・カナッペ CHEESE AND EGG CANAPE .....	60
カレー・オリーブ・カナッペ・スプレッド CURRY-OLIVE CANAPE SPREAD .....	60
クラム・チーズ・ディップ CLAM CHEESE DIP .....	61



## チールド・ジュース CHILLED JUICES

カクテルグラスにくだいた氷を入れ、その上に下記の中からどれか1つを選んで注ぐ。

- 夏みかんジュースまたはグレープフルーツジュースとミントチェリーまたはマルチノチェリーをまぜたもの。
- 同量のオレンジジュースとパイナップルジュースに数滴のライムジュースをまぜたもの。
- グレープジュースを1，パイナップルジュースを2の割合でまぜたもの。
- 同量のパイナップルジュース（またはオレンジジュース）とプルーンジュースをまぜたもの。
- 缶詰のエイプリコットジュースに数滴のレモンジュースをまぜたもの。

## トマト・ジュース・カクテル TOMATO-JUICE COCKTAIL

### 作 り 方

---

トマトジュース……………	カップ 2½
レモンジュース……………	大匙 2
刻んだセロリ……………	小匙 1
おろした玉ねぎ……………	小匙½
ソース……………	小匙¼
砂糖……………	小匙½
塩……………	小匙½
おろしたわさび……………	小匙½

---

- 材料を全部一緒にする。
- 1時間冷やしてこす、これをカップに入れて供する。

## メロン・カップ

### MELON CUP

#### 作り方

---

---

西瓜をボール  
状に切ったもの……カップ1  
メロンをボール  
状に切ったもの……カップ1  
小さく切ったパイナップル……1缶  
パイナップルジュース……カップ½  
オレンジジュース……カップ½  
レモンジュース……大匙2

---

---

- 果物を冷やし、シャーベット  
グラスに入れる。
- フルーツジュースを全部一緒  
にして果物の上にかけて供す  
る。

## カンタループ・オア・ハニィデュー・メロン

### CANTALOUPE OR HONEYDEW MELON

#### 作り方

- メロンの皮をむき、2センチ厚さの輪切りにする。
- 中央の種の部分をくりぬき、その中へすいかをボール状に切っ  
たものか、いちごまたはフルーツカクテルを入れ、レモンジ  
ュースをかける。

## ハニィデュー・メロン・ボール

### HONEYDEW MELON BALLS

#### 作り方

- カップ½の砂糖とカップ½の水をまぜ5分間煮る。これを冷や  
し、これにレモンジュース、オレンジジュース、ライムジ  
ュースを各々大匙2ずつ加える。
- メロンをメジャースプーンでボール状にくりぬき、その上に前  
のものをかけて冷やし供する。



## オレンジ・バナナ・パイナップル・カップ ORANGE-BANANA-PINEAPPLE CUP

### 作 り 方

---

オレンジ……………	2	個
バナナ……………	1	本
パイナップル……………	1	切
パイナップルジュース……………	大匙4	
砂糖……………	少	々

---

- 果物を好みに合わせて切り、シャーベットグラスに盛りつけ砂糖で味をつけ上からパイナップルジュースをかける。
- オレンジの皮を中に入れてもよい。

## ストロベリー・パイナップル・カップ STRAWBERRY-PINEAPPLE CUP

### 作 り 方

---

さいの目切りパイナップル ……………	カップ1
いちご……………	カップ3
粉砂糖……………	カップ $\frac{3}{4}$ ~1
刻んだペパーミント……………	カップ $\frac{1}{4}$

---

- パイナップルといちごをシャーベットグラスに代る代る入れ、粉砂糖をふりかける。その上にペパーミントをふりかけ冷やして供する。

## フロステッド・カクテル FROSTED COCKTAIL

### 作 り 方

---

砂糖……………	カップ $\frac{1}{4}$
水……………	カップ $\frac{3}{4}$
パイナップルジュース……………	カップ $\frac{3}{4}$
レモンジュース……………	カップ $\frac{3}{4}$
ライムジュース……………	大匙2
卵白……………	2 個
くだいた氷……………	カップ4

---

- 砂糖と水を一緒にして5分間火にかけた後冷やす。
- 全部の材料を一緒にし、びんまたはシェーカーに入れて軽いあわが出る程度までふる。これを冷やしたカクテルグラスに入れて供する。

フローズン・フルーツ・カクテル  
FROZEN FRUIT COCKTAIL

作 り 方

- 冷蔵庫でジンジャーエールを凍らせる。
- 凍ったならシャーベットグラスに入れ、その上にさいの目に切った果物（バナナ、りんご、みかん、桃など）を入れチェリーで飾る。

シー・フード（海産食物）・イン・ペパー・リング  
SEA FOOD IN PEPPER RINGS

作 り 方

- ピーマンを2.5センチ位の中輪切りにする。きれいに大ききの揃ったえびの背の筋をとり、筋を取ったところに、うすく切ったピメントを入れる。皿の上にレタスを敷き、その中央にピーマンの輪切りをのせ、その中にえびを並べる。そしてパセリとレモンの小片で飾りをし、カクテル・ドレッシング（58ページ）をそえて供する。またえびの代りにさけをほぐしたものと、さいの目切りのきゅうり、またはほぐしたまぐろの肉とさいの目切りのセロリを使ってもよい。

クラブ・ミート・カクテル  
CRAB MEAT COCKTAIL

作 り 方

- レタスを敷いたカクテルグラスの中にカップ $\frac{3}{4}$ のかにとカップ1のこまかく切ったセロリをよくまぜて入れ上からカクテル・ソース（58ページ）を注ぐ。

## グレイプフルーツ・クラブ・カクテル GRAPEFRUIT-CRAB COCKTAIL

### 作 り 方

---

グレイプフルーツ……………	カップ 2
かに(缶詰)……………	カップ $\frac{3}{4}$
マヨネーズ……………	カップ 1
トマトケチャップ……………	大匙 2
酢……………	大匙 1
レモンジュース……………	小匙 1
タバスコソース……………	1 滴

---

- グレイプフルーツとかにをよく冷やす。
- よく冷えたらカクテルグラスにこの二つを交互に入れる。
- 残りの材料を全部一緒にまぜこれをカクテルグラスに注ぐ。

## オイスター・カクテル OYSTER COCKTAIL

### 作 り 方

- よく洗ったかき 4～6 個をよく冷やし、カクテルグラスに入れる。
- カクテル・ソース (58ページ) をその上から注ぎくさび形に切ったレモン的一片をそえる。
- またはかちわり氷の上にかきの大きい貝殻のをせ、その中へかきを数個入れ、その中央に小さいカップをおき、その中へカクテル・ソース (58ページ) を入れて供する。

## シュリンプ・カクテル SHRIMP COCKTAIL

### 作 り 方

- 缶詰または茹でたえびの背の筋をとる。これをよく冷やし、こまかく切ったセロリとよくまぜる。
- カクテルグラスの中へレタスを敷き、その上へまぜたものを入れ、更にその上からカクテル・ソース (58ページ) を注ぐ。

## カクテル・ドレッシング COCKTAIL DRESSING

### 作 り 方

---

---

マヨネーズ	……………	カップ	½
トマトケチャップ	……………	大匙	1
レモンジュース	……………	小匙	2
おろしたわさび	……………	小匙	2
パプリカ	……………	小匙	½
ウスターソース	……………	小匙	¼
タバスコソース	……………	2	滴

---

---

- 全部の材料を一緒によく混ぜて冷やす。
- シー・フード（海産食物）・カクテルに使用するとよい。

## カクテル・ソース COCKTAIL SAUCE

### 作 り 方

---

---

チリソース	……………	大匙	6
レモンジュース	……………	大匙	2
おろしたわさび	……………	大匙	1 ½
ウスターソース	……………	小匙	1
おろした玉ねぎ	……………	小匙	¼
タバスコソース	……………	2	滴
塩	……………	少	々

---

---

- 全部の材料を一緒によく混ぜる。
- シー・フード（海産食物）・カクテルに使用するとよい。

## セイバリー・バター・フォー・カナッペ

### SAVORY BUTTERS FOR CANAPE

#### 作 り 方

1. **アンチョビー・バター**  
好みのアンチョビーペーストをバターに加え、クリーム状にまぜる。
1. **ホース・ラディッシュ・バター**  
クリーム状にしたバターの中に好みの分量だけおろしたわさびを入れよくまぜる。
1. **レモン・バター**  
小匙 $\frac{1}{2}$ のおろしたレモンの皮、大匙1のレモンジュース、カップ $\frac{1}{4}$ のバターを一緒によくまぜる。
1. **マスタード・バター**  
小匙1～1 $\frac{1}{2}$ のフレンチマスタードとカップ $\frac{1}{4}$ のバターを一緒にまぜる。
1. **オリーブ・バター**  
カップ $\frac{1}{4}$ のみじん切りオリーブまたはスタッフドオリーブと5～6滴の玉ねぎ汁とカップ $\frac{1}{2}$ のバターを一緒にまぜる。
1. **サーディン・バター**  
大匙3のバターと小匙1のつぶしたサーディン（いわし）と5～6滴の玉ねぎ汁とレモンジュースを入れてまぜる。

## カナッペ・サジェスション

### CANAPE SUGGESTIONS

#### 作 り 方

1. 丸型に切ったパンにバターをぬり、その上に薄切りきゅうりをのせ、まわりをアンチョビーペーストで飾り、中央に切ったスタッフドオリーブを置く。
1. マスタード・バター（59ページ）をぬったトーストの上にサーディンを一尾のせ、オリーブで飾る。
1. ピーナッツバターをぬったクラッカーの上に一切のベーコンをのせ、天火でベーコンがパリパリになるまで焼く。
1. クラッカーまたはバターをぬった薄切りの丸型パンにクリームチーズとみじん切りのえぞねぎをまぜたものをぬり、その上に一尾のえびを置いて飾る。
1. バターをぬった長方形のパンに同形のハムまたはソーセージをのせ、パンの側面にクリームチーズをぬり、その上にみじん切りのパセリをかける。
1. いろいろな型に切ったパンまたはトーストにマスタード・バターをぬり、薄切のくん製のさけをのせ、らっきょをさした楊子につきさしておく。
1. クリームチーズとブルーチーズを適量にまぜ合わせ、これをポテトチップにぬり上からみじん切りパセリをふりかけてすぐに供する。
1. 刻んだスタッフドオリーブとマヨネーズを適量まぜる、これを丸型に切ったパンにぬり、その上に輪切りの全熟卵を一切のせ、その上にマヨネーズを少しのせ、更にスタッフドオリーブをのせて飾る。
1. 刻んだみずたがらし1、クリームチーズ2の割合でまぜたものをチーズビスケットにぬり、スタッフドオリーブで飾る。ビスケットの代りにパンでもよい。

## チーズ・アンド・エッグ・カナッペ CHEESE AND EGG CANAPE

### 作 り 方

---

---

おろしたチーズ	……………	カップ 1
ミルク	……………	大匙 2
茹 卵	……………	2 個
生のほうれん草の葉	……………	12~15枚
レモンジュースまたは ハーブビネガー	……………	大匙 1
みじん切り玉ねぎ	……………	小匙 1
塩	……………	小匙 ¼
こしょう	……………	小匙 ⅛

---

---

- チーズ、ミルクをよく混ぜる。卵を刻みフォークでつぶしチーズとミルクの混ぜたものの中に入れる。ほうれん草を洗い、よくふき、はさみで細かく切る。これを前のものに加える。
- 次に他の材料を全部加えてトーストまたはクラッカーにぬる。

## カレー・オリーブ・カナッペ・スプレッド CURRY-OLIVE CANAPE SPREAD

### 作 り 方

---

---

クリームチーズ	……………	80 g
ミルク	……………	大匙 2
カレー粉	……………	小匙 ¼
パプリカ	……………	小匙 ⅓
おろし玉ねぎ	……………	小匙 1
刻んだライブオリーブ	……………	カップ ½

---

---

- クリームチーズとミルクを一緒によく混ぜる。その中に他の材料を全部入れて混ぜる。クラッカーまたはメルバートースト(131ページ)の上にぬる。
- ミルクを入れない場合はチーズボールを作ることが出来る(チーズボールはみじん切りのくるみやみじん切りのパセリで飾ることが出来る。)



クラム・チーズ・ディップ  
CLAM CHEESE DIP

## 作 り 方

---



---

カテージチーズ……………	カップ 1
缶詰はまぐり (みじん切り)……………	カップ 1
ウスターソース……………	小匙 2
おろし玉ねぎ……………	小匙 1
レモンジュース……………	小匙 1
塩……………	小匙 1/4

---



---

- はまぐりの汁をよくきり全部の材料を一緒に混ぜる。供する前1時間位冷蔵庫に入れておく。
- カナッペまたはポテトチップにつけて供する。