
フレンチ料理シェフ

20人が作った

和牛メニュー



Paris
Winter 2019

フレンチ料理シェフ
20人が作った
和牛メニュー

Paris
Winter 2019

01

ジュリアン・ルマリエ

和牛サーロインのバーベキュー
/ ポントワーズキャベツ / セロリ / 春菊

02

セドリック・デッケール

和牛サーロイン、醤油風味のキノコのデュクセル、
パリ風フライドポテト、シヨロンソース

03

クリストフ・デュフォセ

風味豊かなコンソメの和牛、
生野菜と温野菜

04

パスカル・ファーブル・ダンヌ

和牛の肩肉、ロワール産ウナギの燻製、
ソミュール産キノコ

05

ジョエル・フィリップス

和牛グリルの薄切り、冬野菜、
オレンジのコンディモンとパールビートのブイオン、
セロリオイル

06

ロミュアルド・ファスネ

和牛のランプ肉メリロ風味クルート仕立て、チャード、
ビーフブイオンとトリュフのグラタン、赤ワインとベト
ナム産ベッパースソース

07

ジョスラン・ジャンブロン

肩肉のポトフォー、じゃがいもとセロリのニョッキ
コンディモン：大根、ホースラディッシュ、
オールドスタイル・マスタードと燻しごま塩、黒ニンニクとセロリ

08

ロマン・バルト

ココナッツ風味のローストビーフ、
コリントス産の干しブドウとスパイス風味のセモリナ、
茄子のコンフィチュールとクミンレース

09

パトリック・ベルトラン

和牛のゲランド産燻しフルール・ド・セル、
モンドルキリ産コンショウ、
黒トリュフ風味の西洋ゴボウ添え

10

アドリン・グラタール

サツマイモのスパゲッティ
/ しいたけと和牛リブステーキ

11

ジュリアン・バンズ

和牛サーロインのグリル、野菜のポトフ
フルール・ド・セル、ビーフとココナッツのブイヨン
/ アルザス産ホースラディッシュ

12

山岸 啓介

和牛ポトフ、セップ茸、焼きウニ、東京カブ

13

ウジェーン・オブレッシュ

肩ロースのカネロニ、カボチャとセップ茸のロツティ、
ジャガイモのガレットダルファン風、
柔らかか和牛ステーキの燻しスライス、黒にんにくのクランブル

14

ロマン・マイ

和牛のバーベキュー、ウナギの燻製、
ヴェルデレリ産レモンのコンフィ、サツマイモ

15

木村 圭吾

和牛肩肉の備長炭グリル、コラーゲンソース

16

ローラン・アズレ

牛肉のエスプリの中で / ニンジン
サーロインのソテー、肩ロースのコンフィのラビオリ、
澄んだブイヨン
クリーム状のニンジン、ニヨン産オリーブとセロリ、ソース

17

ディディエ・ゴワフォン

和牛のプリスケット ブルジョワ風

18

ラファエル・ヴィオネ

ジラルド牡蠣No.2で味付けした和牛ランプステーキの
タルタル、オールドスタイル・マスタードのシャーベット

19

ローラン・ルマル

和牛ロリポップ、生と炒めた牡蠣のタルタル、
ビートジェル

20

ガエル・オリュー

和牛、甘酸っぱいブルーベリー
根バセリ、コーヒー、ヘーゼルナッツ

和牛サーロインのバーベキュー / ポントワーズキャベツ / セロリ / 春菊

ローストしたケシの実とフルール・ド・セルをつぶす。米酢、砂糖、塩で生姜のピクルスを作る。
春菊はさっと湯がき、冷まして混ぜる。

セロリは塩をまぶし、180°のオープンで90分間調理する。

バターを加えて煮詰めたチキンブイヨンでキャベツの葉にグレイズをかける。

塩で味付けした和牛サーロインのバーベキューに調和豊かに盛り付け、辣油ソースをかける。

Chef's Comments

私は日本で暮らした経験から日本産和牛を熟知しており、非常に素晴らしい食材だと思う。肉の切り方はとても重要で、その豊かな味わいを適切に表現するには少量での提供が一番だ。また、完璧なジューシーさを実現するためには、入念に調理する必要がある。



ジュリアン・ルマリエ

イマ

ル・コック・ガビィで星を獲得した後、同じレンヌに自身のレストラン IMA をオープンした。この1つ星レストランでは、ブルターニュ出身のシェフが、日本からインスピレーションを得た料理を提供している。

和牛サーロイン、醤油風味のキノコのデュクセル、 パリ風フライドポテト、ショロンソース

肉の準備にはいくつかの手順を踏む。まず、和牛のサーロインを厚め（約4cm）にカットし、フルール・ド・セルと挽きたてのコショウで味付けし、38℃で2時間、真空調理する。

最後に、オーブンで仕上げる。

サイドディッシュは新鮮なキノコを醤油で味付けしたデュクセル、パリ風フライドポテト、そしてフランス料理の伝統にならったショロンソース。

Chef's Comments

日本産和牛を知っていた
ただために私はサー
ロインを選んだ。それは
特に繊細な部位で、味わ
い深く柔らかい。シン
プルにキノコとポテトを
添えた。和牛が以前は高
級だったスモークサー
モンやフォアグラのよ
うに、一般化しない特別
な存在であり続けるこ
とを願う。



セドリック・デッケール

ラ・メリーズ

ベールンターのシェ・レ・クランでサービスを担当する妻と一緒に経験を積み、2016年にラ・メリーズをオープン。

同レストランは2018年にミシュランの1つ星を獲得した。

風味豊かなコンソメの和牛、生野菜と温野菜

私のレシピでは、和牛の素晴らしい肉と新鮮な野菜とを組み合わせることを選んだ。和牛の最良の部位は、シンプルに味付けする。食感と風味の対比を強調するために、野菜は生と温野菜の両方で提供する。和牛の切り落としとして作ったコクの深いコンソメを全体にかけてサーブする。

Chef's Comments

私にとって日本産和牛は、実に唯一無二の味わいだ。私のレストランは美食の伝統が高く評価されているメッスにあるが、今までにない風味と食材としての斬新さを持ち合わせる和牛を、ぜひともお客様に知っていただきたいと思った。



クリストフ・デュフォセ

メゾン・デュフォセ - ラ・ターブル

ラ・メゾン・デュフォセの非常に大胆なシェフは、ミシュランの星を数回獲得している。また彼は、フランスと中国にて自身の料理の知識の見聞を広めることに尽力している。

和牛の肩肉、ロワール産ウナギの燻製、ソミュール産キノコ

まず、燻製したウナギとキノコを小さなさいの目切りにする。ドレッシングはトリュフとグレープシードオイルで作る。刻んだエシャロットを米酢と白ワインで水気が飛ぶまで煮込む。ソテーした和牛の肩肉をカットし、温めた皿に載せる。エシャロットのコンフィ、ウナギとキノコのタルタルとトリュフのドレッシング、フレンチパセリ、キノコの薄切りとフルール・ド・セルを添える。

Chef's Comments

私は地元産食材に愛着を持っており、最初はメニューに日本産和牛を含めることに消極的だったが、マンゴーやキャビアのように特異な和牛は、完全に私を納得させた。それは肉であることを卓越した素材だ。地元のロワール産ウナギとの組み合わせができ嬉しく思う。



パスカル・ファーブル・ダンヌ

ル・ファーブル・ダンヌ

長い間アジアを旅した後、自身の名前を冠したレストランを開き、気取らない地元料理でミシュランの星を獲得した。

和牛グリの薄切り、冬野菜、オレンジのコンディモンと パールビートのバイヨン、セロリオイル

まず和牛のサーロインを63°で焼き、塩とコショウで味付けし、高温に熱したフライパンでさらに片面30秒ずつローストする。

薄くスライスした和牛にセロリ、ビート、青梗菜、西洋ゴボウなど冬野菜を添えてサーブし、オレンジのコンディモンとパールビートのバイヨン、セロリオイルをテーブルで提供する。

Chef's Comments

生、煮込み、そしてロースト、どれをとっても素晴らしく、調理の可能性を最大限に活用できる素材として、私は日本産和牛を高く評価している。私にとって和牛は世界でも選りすぐりの高級食材の一つであり、年末の祝祭の季節にそれを共有できたことを嬉しく思う。



ジョエル・フィリップス
ル・セール

修行を積んだストラスブールのレストランでミシュランの星を獲得後、店を引き継ぎ、受け継いだ家庭のレガシーを守りながら、新たな試みを続けている。

和牛のランプ肉メリロ風味クルート仕立て、 チャード、ビーフブイヨンとトリュフのグラタン、 赤ワインとベトナム産ペッパーソース

和牛のランプ肉は軽く焼き、粗熱を取る。キノコのみじん切りで肉の表面を覆い、メリロ風味のクルートに包み、オーブンでまず220°、さらに200°で14分間、黄金色に焼き上げる。チャードとエシャロットは切って炒めた後、ビーフブイヨンで11分間、蓋をして煮込む。煮詰めたブイヨンに生クリームとトリュフを加える。混ぜ合わせて型に入れ、溶かしバターでコーティングした後、オーブンに入れる。

Chef's Comments

今回のレシピを考案するにあたり、何種類かの日本産和牛の部位を調理した。リブローズが肉の王様であるのなら、私は低温で煮込んだブリスケットに心を奪われた。この調理法では、パステルピンクの色を保ちつつ、口の中でとろける食感を実現することができる。



ロミュアルド・ファスネ

シャトー・デュ・モン・ジョリ

フランス国家最優秀職人 MOF を持つサンパンのシャトー・デュ・モン・ジョリの1つ星シェフは、ボキューズ・ドールにてチームのコーチを務め、日々完璧さを追求し続けている。

肩肉のポトフォー、じゃがいもとセロリのニョッキ コンディモン:大根、ホースラディッシュ、オールドスタイル・ マスタードと燻しごま塩、黒ニンニクとセロリ

まず和牛の肩肉を生姜、ニンニク、レモングラス、シナモン、スターアニスのブイヨンで煮込む。ニョッキはパルメザンチーズ、小麦粉、卵、蒸したジャガイモ、セロリで作る。これらに生の肩肉のスライスと野菜の千切りを合わせ、コンディモンに大根、ホースラディッシュ、モー(meaux)産マスタードを添える。牛肉のブイヨンはお客様の前で注ぐ。

Chef's Comments

私はその霜降り、その特別な味わいをもたらす風味豊かな脂が特徴の日本産和牛が大好きだ。また、通常なら煮込みが必要な肩肉やバラ肉などコラーゲン豊富な部位を短時間で調理できる点も大変気に入っている。とても調理しやすい肉だ。



ジョスラン・ジャンブロン

レ・ゼクスプロラトゥール

同じくジュラ出身のロミュアルド・ファスネの下で修業後、ヴァルトランスのホテル・パシュミナ内のレストラン、レ・ゼクスプロラトゥールの指揮に全力を尽くし、2017年に1つ星を獲得した。

ココナッツ風味のローストビーフ、 コリントス産の干しブドウとスパイス風味のセモリナ、 茄子のコンフィチュールとクミンレース

牛ヒレ肉はごま油で風味付けして焼く。

ココナッツはゴマと一緒に炒り、タイムで風味付けする。

セモリナは、コリントス産干しブドウとカレー粉で味付けする。

コンフィチュールは、ナス、砂糖、ライムとレモンの皮で作る。レースは小麦粉、オリーブオイル、クミンで作り、牛肉のブイヨンと酢で味付けする。

Chef's Comments

2015年の日本旅行で日本産和牛を発見し、しゃぶしゃぶを体験した。この経験を元に、和牛とブイヨンで材料を組み合わせるレシピを構想した。なお、コンフィチュールに関しては、特にフランス料理とイタリア料理からインスピレーションを受けた。



ロマン・バルト

オーベルドゥ・ドゥ・クロシュメルル

ブランダン、トロワグロ、デゥ・クルテン等で学んだ後、彩り豊かで味わい深い季節の料理で、2012年に初めてミシュランの星を獲得した。

和牛のゲランド産燻しフルール・ド・セル、 モンドルキリ産コショウ、黒トリュフ風味の西洋ゴボウ添え

グリルする和牛を下準備し休ませ、軽くフライパンで焼き、薄くスライスする。トリュフと西洋ゴボウは2つの方法で調理する。まず、皮ごと加熱し、クリーム仕立ての西洋ゴボウを詰めたファルシ、そして西洋ゴボウのリゾットとスモークした和牛のひき肉を詰めたカネロニだ。それらを和牛の切り落としとして作ったスープで調和し、優しい風味のモンドルキリ産コショウで味付けする。



Chef's Comments

私は日本産和牛の肉の繊細さと風味の質の両方を、心から高く評価している。この素晴らしい霜降りを実現することは、一種の魔法とも言える。和牛を大切に育てている日本の生産農家の魂さえ垣間見えるようだ。



パトリック・ベルトラン

ラ・コート・ドール・ル・ルレ・ベルナル・ロワゾー

2つ星ル・ルレ・ベルナル・ロワゾーで38年にわたり勤め、2003年からはその素晴らしい料理の遺産を彼独自のスタイルで受け継いでいる。

サツマイモのスパゲッティ / しいたけと和牛リブステーキ

和牛リブロースは砂糖、中国酒、2種の醤油でマリネし、80°でメイラード反応で焼き上げる。スパゲッティはサツマイモ粉で作る。乾燥後、黒米酢で膨らませ、醤油で味付けする。生姜と一緒に蒸し、甘味と塩味に味付けされた生しいたけを全体に添える。

Chef's Comments

日本産和牛は比類なく、その特別さが評価に値する食材だ。今回のレシピを考案する際、異なる2つの部位を2種類の調理方法で試した。リブロースは長時間調理してもその霜降りを失わず、一方さっと焼いた肩ロースはほぼ生でも素晴らしいかった。



アドリン・グラタール

ヤムチャ

有名料理学校フェランディで学んだシェフは、パスカル・バルボットのアストランスを経て、香港でも経験を積み、2009年にフランスと中国の美しいインスピレーションを受けたレストラン、ヤムチャをオープンした。

和牛サーロインのグリル、野菜のポトフ フルール・ド・セル、ビーフとココナッツのブイヨン / アルザス産ホースラディッシュ

狙いはアルザスと日本の遭逢だ。和牛サーロインは強火で素早く焼き上げ、ビーフブイオンを直前に注いで仕上げることで香りを高める。レモングラス、レモンの葉、ココナッツミルク、ホースラディッシュを添えることでアルザス料理を連想させ、日本産和牛のスライスにセロリ、ニンジン、ビート、タマネギなどポトフ野菜を付け合わせ、肉の周りを美しく飾る。

Chef's Comments

日本産和牛はとても扱いやすく、よって非常に実用的であるという利点がある。加熱に時間を要さず、すぐに出来上がる。このレシピではブイヨンとホースラディッシュを使い、和牛の濃厚さとのバランスを取った。私のお客様は満場一致でそれを高く評価しており、ただ一つ、和牛がとても遠くから調達される点が残念だ。



ジュリアン・バンズ

ジュリアン・バンズ

2015年後半にオープンし2017年に最初の星を獲得した、自らの名を冠したレストランのシェフ。それ以前はマルク・ヘーベルランで活躍した。

和牛ポトフ、セップ茸、焼きウニ、東京カブ

典型的な冬のレシピであるポトフで大地の食材と海の食材の特徴を活かすため、和牛とウニをそれぞれ選んだ。まず低温のブイヨンでじっくり肉を煮込む。スライスした肉にブイヨンを注ぎ、東京カブと、軽く焼きスモーキーな香り付けをしたウニを添える。

Chef's Comments

私は旬の食材を使うだけでなく、気候や季節に応じて料理の温度も考慮しながら調理するのが好きだ。今回は冬のレシピであるポトフを選び、肉の脂をよく煮込むことで、温かく味わい豊かな一品に仕上げた。



山岸 啓介

エチュード

フランス料理に情熱を傾けるシェフは、フランスでも日本でも名高いレストランにて腕を磨いた。彼の星付きレストランはエチュードと呼ばれる。それは、彼がシヨパンのように完璧な調和を求めているからだ。

肩ロースのカネロニ、カボチャとセップ茸のロッチェ、 ジャガイモのガレットダルファン風、 柔らか和牛ステーキの燻しスライス、黒にんにくのクランブル

肩ロースは90°で1時間煮込み、細かくほぐす。ほぐした和牛をカネロニ型に盛り付け、湯通ししたパースニップとかぼちゃを交互に並べる。別途、カボチャとセップ茸をカットしローストする。黒ニンニクにバター、アーモンドパウダー、砂糖と小麦粉を加え、クランブルを作る。下味をつけた肉を焼き、休ませる。タマネギとカボチャの切り落としでコンポートを作る。スライスした肉を添え、マスタードの芽で彩る。

Chef's Comments

このレシピに日本産和牛を選んだのは、繊維間の比類ない霜降りと、その繊細な味のためだ。私のレシピには肩肉が最適な部位だった。その濃厚で味わい深い肉をじっくり煮込むことで風味の個性を引き出し、口の中でとろける食感を実現した。



ウジェーン・オブレッシュ

オー・ボヌール・ドゥ・ラ・ターブル

サービス担当の妻とともに星付きレストランで経験を積んだ後、夫婦でオー・ボヌール・ドゥ・ラ・ターブルをオープンし、2017年に星を獲得した。



和牛のバーベキュー、ウナギの燻製、ヴェルデレリ産レモンのコンフィ、サツマイモ

まずウナギをフィレにし、桜チップで燻製する。魚の骨とレッドビートでスープを作る。ヴェルデレリ産レモンをゲランド塩と砂糖でコンフィにし、2週間寝かす。さつまいものスライスをフライにする。生の和牛のスライスとサーロインのバーベキューを添えてサーブする。

Chef's Comments

サーロインを選んだ理由は、その素晴らしい霜降りとフィレにも勝る歯ごたえだ。濃厚な脂とバランスを取るため、「テールとメール（大地と海）」のコンセプトでウナギと合わせ、サツマイモは甘くカリッと仕上げた。さらに、レモンのコンフィを添えることで、酸味がウナギを引き立てる。



ロマン・マイ

アクサン

家庭料理を学んだ後、フェランディ料理学校で腕を磨いた。ミシュランの星を獲得したレストランで、独創的かつバランスの取れた気取らない料理を提供している。



和牛肩肉の備長炭グリル、コラーゲンソース

まず、和牛肩肉の中央のゼラチンを3mm角のサイコロ状にカットし、牛肉のコンソメで8時間煮込む。次に、少量のシェリー酒ビネガー、おろし生姜、黒コショウを加える。残りの肩肉をスライスしグリルする。エリンギを炒め、ゼラチンから作ったコラーゲンソースと煮詰めたコンソメに、ステーキとともに乗せる。



Chef's Comments

日本産和牛は素晴らしい霜降り、口の中で溶ける脂、その並外れた風味が特徴の特別な食材だ。肉には絶対的な柔らかさがあるが、ストラクチャーはしっかりしている。このレシピでは、肩肉の持つ特徴、特にそのゼラチン状の中央部分を活かすことを試みた。



木村 圭吾

ラスペリユール

マルク・ヴェラへの尊敬の念を込めて、自らの2件のレストランをそれぞれラスペリユールと名付けた。

オクセールの最初の店は、オープンの翌年に1つ星を獲得する偉業を成し遂げた。2店舗目のレストランはディジョンにある。

牛肉のエスプリの中で / ニンジン

サーロインのソテー、肩ロースのコンフィのラビオリ、澄んだブイヨン
クリーム状のニンジン、ニヨン産オリーブとセロリ、ソース

和牛のランプ肉とトモバラの2つの部位を使用する。ランプはお客様の好みに合わせて Grill し、トモバラは生のまま薄く切りボウルに盛り付け、お客様の目の前で熱いブイヨン
を注ぐ。トモバラに添えるサイドディッシュは、マッシュポテト、ベビーキャロット、セロ
リと黒オリーブ。コクのある牛肉のグレービーをランプ肉にかける。



Chef's Comments

私にとって、日本産和牛は特別さの象徴だ。どんな技巧も不要で、シンプルに調理してサイドディッシュを厳選することが、和牛を引き立てる方法だと理解する必要がある。和牛の飼育方法、施設、調理の方法などをより深く知るために、ぜひ日本へ行きたい。



ローラン・アズレ

レクラン

デュカスでのインターンシップの後、ガニエールで働き、後にル・ソル・ブルルールで最初のミシュランの星を獲得。
現在は、同じく星付きのレクランで腕を振っている。

和牛のブリスケット ブルジョワ風

サヴァニャンで和牛のブリスケットをマリネする。切り落とし、玉ねぎ、サヴァニャンでスープを作る。水分を拭き取った肉を色付けし艶出しする。2時間、54°で真空調理し、ローストしてさらに艶出しする。アグリア種ジャガイモを切り、和牛の牛脂で色付けする。野菜は白玉ねぎと一緒に炒める。スライスしたブリスケット、ジャガイモ、野菜の味を、スープとフルール・ド・セルで整える。

Chef's Comments

日本産和牛のブリスケットがこのレシピに最も適していることがわかる。その脂の繊細さと比類のない香りは、和牛が持つすべての風味を引き出すことができる。私にとって地元産品の使用はとても重要で、ジュラ地方のサヴァニャンと野菜は、和牛とのマリージュに最適だった。



ディディエ・ゴワフォン

ラ・ウシェット

18年間ラ・マレールで過ごし1つ星を獲得した後、2018年にラ・ウシェットを引き継ぎ新たな挑戦を始め、既に1つ星を取得した。

ジラルド牡蠣 No.2 で味付けした和牛ランプステーキのタルタル、 オールドスタイル・マスタードのシャーベット

和牛タルタルは、5mm角のサイコロ状に切ったランプ肉と、刻んだ牡蠣、シブレット、醤油、コショウで作る。

シャーベットは水、粉末グルコースと砂糖で作ったシロップに、安定剤と砂糖を加える。オールドスタイル・マスタードを加え、混ぜて冷やす。ルリジサの花、キンレンカの花と葉、シブレットの小枝で彩る。

Chef's Comments

私のレシピでは、日本産和牛の繊細な味を活かすために牡蠣のヨウ素と生の和牛を組み合わせることにした。しかし生だけではなくどのように調理しても、特にポトフのように煮込むとバターのように溶ける非常に柔らかい和牛を私は高く評価したい。



ラファエル・ヴィオネ

ラファエル・ヴィオネ

祖父母の料理からシンプルさと洗練さを学び、2016年から故郷のジュラ地方でミシュランの星付きレストランを営んでいる。

和牛ロリポップ、生と炒めた牡蠣のタルタル、ビートジェル

和牛肩肉3種を野菜のブイヨンで3時間煮込みほぐす。

牡蠣のタルタルと混ぜ、シブレット、パセリ、ケッパー、ピクルス、白ワインで煮込んだエシャロットで味付けする。全体をジェル状のビートでコーティングする。

干し草で香り付けし粗塩でシンプルに味付けした肩肉の薄切りに、砂糖と米酢でコンフィした柚子を添える。



Chef's Comments

肩肉や肩バラ肉のようにフランスでは評価の低い部位に感銘を受けた。日本産和牛ではそれらの部位は素晴らしく、グリルしてもゴムのようにならなこともない。それは素晴らしい可能性の幕開けだ！



ローラン・ルマル

ラ・コーベラティヴ

現在、コリウールのラ・バレットで腕を振るう彼は、ミシュランの1つ星シェフとして、個性的で奇想天外な料理で慣習や先入観を打ち破るのが大好きだ。

和牛、甘酸っぱいプルーン果肉 根パセリ、コーヒー、ヘーゼルナッツ

和牛のリブロースをカットし、フライパンでブルーまたはレアに焼きサービスする。パースニップによく似た根パセリは、ピューレとフライド・チップスの2つの方法で調理する。挽いたコーヒー豆、ローストしたピエモンテ産ヘーゼルナッツのオイルとパウダーをまぶす。

プルーンの果肉、ブドウ、和牛肉のジュを混ぜて作ったクネルを添えて盛り付ける。



Chef's Comments

日本産和牛はその繊細さ、美しい霜降りの柔らかい構造、私があるブルターニュ地方のバターのような味わいが好きだ。このしっかりしつつも優しい味は、甘味と酸味、甘味と旨味の両方とのバランスが取れている。私はそれをフランス式に、つまり量を気前よく提供することにした。



ガエル・オリュー

オーギュスト

ボーキユスやサンドランスなどの偉大なシェフの下で腕を磨いた後、自身がオーナーを務めるレストランで、テールとメール（大地と海）の味わいある料理を提供している。

