

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。