

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。