

## 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。