

## 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。