

## 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守り、一方さっと焼いた肩ロースはほぼ生でも素晴らしい。



### 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、パ斯卡ル・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。