

和牛ポトフ、セップ茸、焼きウニ、東京カブ

典型的な冬のレシピであるポトフで大地の食材と海の食材の特徴を活かすため、和牛とウニをそれぞれ選んだ。まず低温のブイヨンでじっくり肉を煮込む。スライスした肉にブイヨンを注ぎ、東京カブと、軽く焼きスモーキーな香り付けをしたウニを添える。

Chef's Comments

私は旬の食材を使うだけでなく、気候や季節に応じて料理の温度も考慮しながら調理するのが好きだ。今回は冬のレシピであるポトフを選び、肉の脂をよく煮込むことで、温かく味わい豊かな一品に仕上げた。



山岸 啓介

エチュード

フランス料理に情熱を傾けるシェフは、フランスでも日本でも名高いレストランにて腕を磨いた。彼の星付きレストランはエチュードと呼ばれる。それは、彼がシヨパンのように完璧な調和を求めているからだ。