

## 和牛のバーベキュー、ウナギの燻製、ヴェルデレッリ産レモンのコンフィ、サツマイモ

まずウナギをフィレにし、桜チップで燻製する。魚の骨とレッドビートでスープを作る。ヴェルデレッリ産レモンをゲランド塩と砂糖でコンフィにし、2週間寝かす。さつまいものスライスをフライにする。生の和牛のスライスとサーロインのバーベキューを添えてサーブする。

### *Chef's Comments*

サーロインを選んだ理由は、その素晴らしい霜降りとフィレにも勝る歯ごたえだ。濃厚な脂とバランスを取るため、「テールとメール（大地と海）」のコンセプトでウナギと合わせ、サツマイモは甘くカリッと仕上げた。さらに、レモンのコンフィを添えることで、酸味がウナギを引き立てる。



### ロマン・マイ

アクサン

家庭料理を学んだ後、フェランディ料理学校で腕を磨いた。ミシュランの星を獲得したレストランで、独創的かつバランスの取れた気取らない料理を提供している。

