

## 和牛肩肉の備長炭グリル、コラーゲンソース

まず、和牛肩肉の中央のゼラチンを3mm角のサイコロ状にカットし、牛肉のコンソメで8時間煮込む。次に、少量のシェリー酒ビネガー、おろし生姜、黒コショウを加える。残りの肩肉をスライスしグリルする。エリンギを炒め、ゼラチンから作ったコラーゲンソースと煮詰めたコンソメに、ステーキとともに乗せる。



### *Chef's Comments*

日本産和牛は素晴らしい霜降り、口の中で溶ける脂、その並外れた風味が特徴の特別な食材だ。肉には絶対的な柔らかさがあるが、ストラクチャーはしっかりしている。このレシピでは、肩肉の持つ特徴、特にそのゼラチン状の中央部分を活かすことを試みた。



### 木村 圭吾

ラスペリユール

マルク・ヴェラへの尊敬の念を込めて、自らの2件のレストランをそれぞれラスペリユールと名付けた。

オクセールの最初の店は、オープンの翌年に1つ星を獲得する偉業を成し遂げた。2店舗目のレストランはディジョンにある。