

## 和牛、甘酸っぱいプルーン果肉 根パセリ、コーヒー、ヘーゼルナッツ

和牛のリブロースをカットし、フライパンでブルーまたはレアに焼きサービスする。パースニップによく似た根パセリは、ピューレとフライド・チップスの2つの方法で調理する。挽いたコーヒー豆、ローストしたピエモンテ産ヘーゼルナッツのオイルとパウダーをまぶす。

プルーンの果肉、ブドウ、和牛肉のジュを混ぜて作ったクネルを添えて盛り付ける。



### *Chef's Comments*

日本産和牛はその繊細さ、美しい霜降りの柔らかい構造、私があるブルターニュ地方のバターのような味わいが好きだ。このしっかりしつつも優しい味は、甘味と酸味、甘味と旨味の両方とのバランスが取れている。私はそれをフランス式に、つまり量を気前よく提供することにした。



### ガエル・オリュー

オーギュスト

ボーキユスやサンドランスなどの偉大なシェフの下で腕を磨いた後、自身がオーナーを務めるレストランで、テールとメール（大地と海）の味わいある料理を提供している。