



フレンチ料理シェフ
24人が作った

和牛メニュー

France 2021

01

ローラン・アズレ

和牛グリル、秋の生野菜、温野菜とフルーツ、
サヴォワ産タマネギのコンディモン

02

パトリック・ベルトラン

日本産和牛、
黒ニンニク風味のニンジンのコンフィ、
海藻風味のブルギニョンソース

03

ジュリアン・バンズ

和牛ステーキのグリル、ムスリーヌクリーム、
ビネガー風味を効かせたタマネギのラビオリ、
柔らかいオニオンソース

04

セドリック・ビュルタン

和牛、セップ茸のロッティ、
ローストしたヘーゼルナッツの果肉

05

ジョエル・セザリ

和牛のグリル、グレーエシャロット、コーヒー、梨、
パセリオイル、かりっとしたベーコン

06

ロミュアルド・ファスネ

タイマツバナと塩のクルート仕立て和牛の外もも、
じゃがいも、ビート、トリュフのサラダ、
キノコ風味牛肉のソース

07

パスカル・ファーブル・ダンヌ

和牛、蜂蜜風味のキクイモのロースト、
ごま油風味の芽キャベツ

08

ディディエ・ゴワフォン

ローズマリーで香り付けした内もも、
和牛の脂で揚げたヴァール・ドゥ・サオン産の野菜、
赤タマネギのプレス産クリーム

09

セバスチャン・グロペリエ

カルパッチョ風和牛の内もも、ブルゴーニュ産サフ
ランで香り付けしたオイルビネガー風味のカブ、
ブルゴーニュ産トムチーズ、酸味のあるハーブ

10

ウジェーン・オブレッシュ

ビール粕を使ったスモークモルト風味の外もも、
カラフルキャロット、ホップエキスパウダー、
ビール粕を使ったスープ

11

ジョスラン・ジャンブロン

ベルヴィル産タイム風味の内ももロースト、
サヴォワ地方レッドワインソース、
つぶしたパースニップとニンジン、ベーカリーポテト

12

川崎 遼平

和牛、セルリアックのブイヨンソース

13

木村 圭吾

セロリで包んだ和牛もも肉のスライスのロースト

14

ローラン・ルマル

ハルガヤで燻した和牛、
ブッシュカンのラビオリ、
ニンジンとクレメンタインオレンジ

15

ジュリアン・ルマリエ

すき焼き丼

16

フランソワ・ムホー

ジャクシンで燻した和牛、
ポーフォールチーズのニョッキ、
レッドワインソース

17

中谷 慎祐

内もものローストビーフ、
じゃがいものチュロス、キャベツ、
マリニエールソース

18

ジェローム・ニュティール

和牛タルタル、カマルグ産牡蠣とキャビア、
酸味のある冬野菜

19

ガエル・オリュエ

和牛、ヨウ素を含んだビスタチオの果肉、
干し草で香り付けした「白いポテ」、トリュフ

20

ジョエル・フィリップス

和牛のレアステーキ、
栗のフレンチトーストとセロリ、
セップ茸のクリーム、ビール粕風味のグラノーラ

21

クリストフ・ケアン

セイヨウネズで燻した和牛の内もも、
菜園の野菜、
ブルゴーニュ産ドライ・ジン風味のソース

22

ステファン・シュナイダー

ロレーヌ風ポテ

23

ロマン・マイ

和牛の肉まん、魚醤、イワシ、セロリとブイヨン

24

手島 竜司

和牛もも肉のローストビーフ、
季節の木の子のリゾット、ポルトソース



和牛グリル、秋の生野菜、温野菜とフルーツ、 サヴォワ産タマネギのコンディモン

美しい和牛のスライスを、ほぼレアのまま召し上がっていただくために強火でさっとグリルする。季節のフルーツと野菜のピクルスで和牛を飾る。ピクルスには、フルーツと生野菜の他にも、オイルで炒めた野菜も使用した。和牛のスライスの上に生野菜と温野菜、そしてフルーツを載せ、ちょっとした庭園のように調和豊かに盛り付ける。スパイス、コショウ、そして柑橘類を使った優しい中にも少しインパクトのあるサヴォア産タマネギのコンディモンは、口の中に豊かな味わいを与えてくれる。

Chef's Comments

ほんのりと焼き色をつけ、日本産和牛特有の芳醇な味わいのある食感や、歯ごたえ、繊維、柔らかな肉質などを引き立たせるために、もも肉をやや厚くスライスした。フランスの旬の食材を使った周りの野菜やフルーツとのハーモニーは、全体にエキゾチックな雰囲気醸し出している。

ローラン・アズレ/レ克蘭

デュカスでのインターンシップの後、ガニエールで働き、後にル・ソル・プルルールで最初のミシュランの星を獲得。現在は、同じく星付きのレ克蘭で腕を振っている。





日本産和牛、黒ニンニク風味のニンジンのコンフィ、 海藻風味のブルギニョンソース

和牛の厚いステーキは、和牛特有の霜降りの柔らかさと、口の中でとろける食感を引き立たせる。黒ニンニク風味のバターに漬けたニンジンのコンフィと、マスタードシード、黒ニンニク、生姜を使ったクネルのコンディモンを添えて盛り付ける。インパクトのある黒ニンニクが味を引き立てる。ブルギニョンソース（牛肉のグレービーと赤ワイン）を全体に注ぐことによってブルゴーニュ地方の雰囲気を醸し出している。ヨウ素の繊細な味を引き出すためにソースに海藻を使った。ヨウ素の風味と和牛の組み合わせも絶妙だ。

Chef's Comments

比類ない独特の風味、コクのある味わいなど、あらゆる観点から、日本産和牛は世界中で特別な存在だ。この秘密を解明すべく、シェフなら一人残らず和牛に挑んでほしいと思う。日本という素晴らしい国を度々訪問する機会に恵まれたことから、お客様にもこの日本産和牛を知ってほしいと自然に思うようになった。

パトリック・ベルトラン

/ラ・コート・ドール・ル・ルレ・ベルナル・ロワゾー

2つ星・ルレ・ベルナル・ロワゾーで約40年にわたり勤め、2003年からはその素晴らしい料理の遺産を彼独自のスタイルで受け継いでいる。





和牛ステーキのグリル、ムスリーヌクリーム、 ピネガー風味を効かせたタマネギのラビオリ、 柔らかいオニオンソース

和牛の切り落とし、粗糖で良い焼き色のついたタマネギとフェネルの種でソースを作る。ソースは、バルサミコ酢で艶出しし、バターとフォン・ド・ヴォーで煮込む。レアの状態を保つため、オイルをさした和牛を強火でさっとグリルする。ピネガーで味付けしたラビオリ、ムスリーヌクリーム、またブイヨンを使い、バラエティ豊かにタマネギを調理する。

Chef's Comments

内ももは、56度の低温で3時間焼く方法と、ステーキのようにさっと焼く2種類の調理方法を試した。いずれも、霜降りを失うことなく、歯ごたえのある仕上がりととなった。

ジュリアン・バンズ / ジュリアン・バンズ

2015年後半にオープンし2017年に最初の星を獲得した、自らの名を冠したレストランのシェフ。それ以前はマルク・ヘーベルランで活躍した。





和牛、セップ茸のロッティ、 ローストしたヘーゼルナッツの果肉

冷たい和牛：和牛のスライスをゆっくりと焼く。少し置いてから、干し草で1分間香り付けする。粉碎ヘーゼルナッツと薄くスライスしたセップ茸を盛り付ける。セップ茸とヴェルヴェーヌのお茶をテーブルで注ぐ。
 温かい和牛：和牛をグリルしたら休ませ、盛り付ける時に再度温める。セップ茸を一つ焼く。ヘーゼルナッツの果肉とスライスした生のセップ茸を整え、和牛の切り落としで作ったソースをかけて完成。

Chef's Comments

比類ない日本産和牛の食感と風味を引き出すために、和牛を冷たく調理するものと温かく調理するものの2つに分けた。濃厚な霜降り和牛とバランスをとるためにセップ茸のお茶を料理に組み合わせた。一方、ローストしたヘーゼルナッツの果肉は、一種、異なった趣を醸し出している。

セドリック・ビュルタン / ラマリリス

1つ星シェフのセドリック・ビュルタンは、ラマリリスで伝統的かつモダンな料理を作り続けている。シャロレ牛の生産者家系に生まれたが、その道を破り料理の世界に飛び込んだ。





和牛のグリル、グレーエシャロット、コーヒー、梨、 パセリオイル、かりっとしたベーコン

和牛を強火でさっと焼き、休ませてから厚さ2cmにカットする。和牛の周りにグレーエシャロットのコンフィ、梨、コーヒーのコンポートを添え、コリアンダー、ローズマリー、レモンの皮で風味付けする。パセリオイルが料理にみずみずしさを出している。和牛特有の霜降りが、かりっとしたベーコンと見事に調和している。

Chef's Comments

並外れて希少な日本産和牛は、非常に高く評価されている食材だ。和牛本来の風味を楽しんでもらうために、できるだけシンプルに調理することを推奨したい。さっとグリルするだけで素晴らしい食材であるため、カルパッチョで提供しても良い。

ジョエル・セザリ / ラ・ショミエール

ジョエル・セザリはジュラ地方ドールの1つ星レストラン、ラ・ショミエールのシェフ。彼のスタイルは「良い食材、良い火入れ…、それ以外は重要ではない」。





タイマツバナと塩のクルート仕立て和牛の外もも、
じゃがいも、ビート、トリュフのサラダ、
キノコ風味牛肉のソース

和牛の表面を強火で焼く。涼しい場所で休ませた和牛を栗の葉で包む。タイマツバナと花椒で香り付けした塩のクルートで包む。オーブンで8分間焼いた後、クルートを外して5分間置いておく。じゃがいも、ビート、トリュフを千切りにして、ニンニクと無着色の花椒を加え、温かいビネガーを注ぎ、パセリをまぶす。最後にソース（和牛の切り落とし、ニンニク、エシャロット、タイマツバナ、キノコから作ったソース）をかけて完成。

Chef's Comments

北日本で行われた結婚式で、塩のクルート包みの厚い日本産和牛が出されたことがあった。今でもその時の感動を鮮明に覚えており、同じ手法で和牛を焼くことを選んだ。強火で焼いてもその柔らかな肉質と豊かな風味を損なうことがない和牛に魅了されるばかりだ。日本産和牛は奇跡と言っても良いだろう。

ロミユアルド・ファスネ / シャトー・デュ・モン・ジョリ

フランス国家最優秀職人 MOF を持つサンパンのシャトー・デュ・モン・ジョリの1つ星シェフは、ポキユーズ・ドールにてチームのコーチを務め、日々完璧さを追求し続けている。





和牛、蜂蜜風味のキクイモのロースト、 ごま油風味の芽キャベツ

キクイモを四角にカットし、切り落としでピューレを作る。キクイモを茹でた後、水分をふき取る。フライパンにバター 40g と蜂蜜を加え火を通し、醤油とてりやきソースを加え、キクイモを入れて艶出し取り出す。子牛のソースをフライパンに加えソースを作る。芽キャベツはさっと湯がき、冷水に浸けて置いた後、バルサミコ酢とごま油で風味付ける。フライパンで和牛を焼く。クネルのピューレ、サイドディッシュ、カットした和牛を盛り付け、ソースを注ぐ。

Chef's Comments

濃厚な味わいをもつ日本産和牛の外ももと冬野菜の典型であるキクイモを組み合わせるレシピを構想したかったと思った。和牛の柔らかな肉質を失わないために、素早くさっと焼いた。フレッシュな芽キャベツが和牛の脂とコントラストを生みながらも調和している。

パスカル・ファーブル・ダンヌ / ル・ファーブル・ダンヌ

長い間アジアを旅した後、自身の名前を冠したレストランを開き、気取らない地元料理でミシュランの星を獲得した。





ローズマリーで香り付けした内もも、
和牛の脂で揚げたヴァール・ドゥ・サオン産の野菜、
赤タマネギのブレス産クリーム

和牛は片面2分ずつローストし、熱したローズマリーの枝を敷き詰めたグリルの上で蓋をして休ませる。サイドディッシュには、カリフラワー、ブロッコリー、ニンジン、ポロネギを添える。野菜の輪切りに米粉を軽くまぶし、和牛の脂で揚げる。油分をふき取り、味付けする。最後に、赤タマネギのみじん切りに、塩、生姜パウダーを加え、米酢でマリネしてブレス産クリームを作る。

Chef's Comments

比類のない「絹」のような内ももの柔らかな肉質を失わないために、2段階にわけて焼いた。和牛の牛脂に関しては「脂」というより「和牛のスープ」と表現した方が相応しいだろう。この和牛のスープの味を引き出すために、和牛をさっと焼いて、ローズマリーで香り付けした。

ディディエ・ゴワフォン / ラ・ウシェット

18年間ラ・マレルで過ごし1つ星を獲得した後、2018年にラ・ウシェットを引き継ぎ新たな挑戦を始め、既に1つ星を取得した。





カルパッチョ風和牛の内もも、
ブルゴーニュ産サフランで香り付けしたオイルビネ
ガー風味のカブ、ブルゴーニュ産トムチーズ、
酸味のあるハーブ

内ももを1枚厚くスライスし、一晚ゲランド塩でマリネする。カブをさつと湯がき、いくつかでピューレを作り、残りは置いておく。肉はカルパッチョ風に皿に載せる。トムチーズとみじん切りのエシャロットを添えて、ブルゴーニュ産サフランで香り付けしたオリーブオイルビネガーを注ぐ。最後にピューレ、カブ、ハーブと花で美しく飾る。

Chef's Comments

パルメザンチーズのカルパッチョにインスピレーションを得てレシピを考案した。日本とブルゴーニュ地方の食材（サフランとトムチーズ）を組み合わせることによって、カルパッチョをよりモダンにしようとして試みた。脂の固まりが少なく、口の中で最もとろける部位の内ももを選んだ。これは冷たい料理を提供する上で最も大事な条件だ。

セバスチャン・グロベリエ / ラ・ターブル・ドウ・シャントレ

1つ星シェフのセバスチャン・グロベリエは、ブルゴーニュ地方マコン郊外のピュイ・フュメのブドウ畑の中心に位置するレストランで、週毎に変わるトレンドを押さえたユニークなメニューを提供している。





ビール粕を使ったスモークモルト風味の外もも、
カラフルキャロット、ホップエキスパウダー、
ビール粕を使ったスープ

スモークモルトで外ももをローストし、休ませてからスライスする。四角にカットしたじゃがいもを30分間オープンに入れ、かりかりに焼く。薄切りにしたタマネギを炒め、ビールで30分間煮込む。和牛のグレービーソースにビール粕を注ぐ。10分程度なじませたら、ろ過する。次にカラフルキャロットをカットし、蒸し煮にする。切り落としで、ムスリーヌクリームを作る。ホップエキスパウダーで円を描き、丸めたじゃがいものクリスピーの中に外ももを載せ、ムスリーヌクリーム、ニンジン、ビールでトーストしたパン、アンズタケを盛り付け、彩る。

Chef's Comments

地元フランス北部で栽培されたホップをレシピに取り入れた。ホップエキスパウダーと外ももを組み合わせることによって、食事が進むにつれ、ホップの香りが口の中で広がる感覚を覚えるだろう。香りの強いビール粕をスープに使うことによって料理にアクセントをつけた。柔かい外ももにニンジンを組み合わせることによって料理のバランスを取った。

ウジェーン・オブレッッシュ / オー・ボヌール・ドウ・ラ・ターブル

サービス担当の妻とともに星付きレストランで経験を積んだ後、夫婦でオー・ボヌール・ドウ・ラ・ターブルをオープンし、2017年に星を獲得した。





ベルヴィル産タイム風味の内ももロースト、
サヴォワ地方レッドワインソース、
つぶしたパースニップとニンジン、ベーカリーポテト

ニンジンとパースニップを小さなさいの目切りにして、鶏のブイヨンでバターと煮込み、それにタマネギの千切りを加える。野菜の切り落としでピューレを作る。薄切りにしたじゃがいもを油をひかずにソテーする。それらのじゃがいもとオニオンコンポートを皿に載せ野菜のブイヨンを加え、220度で45分間煮る。サヴォワ地方レッドワインソースを添え、チーズとヴェルヴェーヌの果実で味付けした和牛に、エトレズ産薄塩バターとタイムを加える。

Chef's Comments

フランス産牛肉では一般にフォンデュで使う内ももの部位を選んだ。プッフ・ブルギニオン（ブルゴーニュ風牛肉の煮込み）からインスピレーションを得てレシピを考案した。高く評価された味わい深い日本産和牛に、地元産の野菜、そして個人的に大好物であるレッドワインソースとベーカリーポテトを組み合わせた。

ジョスラン・ジャンブロン / レ・ゼクスプロラトゥール

同じくジュラ出身のロミュアルド・ファスネの下で修業後、ヴァルトランスのホテル・パシュミナ内のレストラン、レ・ゼクスプロラトゥールの指揮に全力を尽くし、2017年に1つ星を獲得した。





和牛、セルリアックのブイヨンソース

レアの焼き加減になるように和牛を焼く。セルリアックの皮を剥いて、サイコロ状にカットし、フライパンで黄金色に焼き上げる。焼き色がついた段階で、水を加え、セルリアックのブイヨンを作る。和牛の上に、フレッシュなカンポットペッパーを少量まぶし、リンゴのスライス、セルリアックのチップスを盛り付けた後、発酵したフェネルの花を添える。最後に良い焼き色のついたセルリアックのブイヨンソースを注ぐ。

Chef's Comments

日本産和牛の質の高さはその脂にあると思う。この特性を引き出し、かつ食感のバランスを取るために料理の内容が重くならないよう心がけた。和牛とセルリアックのブイヨンソースを組み合わせることで、すべての風味を調和豊かに引き出すことができた。

川崎 遼平 / ケン・カワサキ

フランス文化に情熱を注ぐ広島県出身の1つ星シェフ。パリ18区に位置するレストラン、ケン・カワサキでは、日本の懐石料理からインスピレーションを受けたフランス料理を提供している。





セロリで包んだ和牛もも肉のスライスのロースト

まずセロリをまるごとローストし、セロリの果肉でピューレを作る。和牛を5mmの厚さでカットし、8cm×30cmの長い板に並べる。味付けした後、トリュフのスライスを散りばめ、和牛のスライスを巻く。和牛のロールとピューレをローストしたセロリの中に入れ、180度で25分間焼く。25分間寝かせ、サーブする10分前に温める。

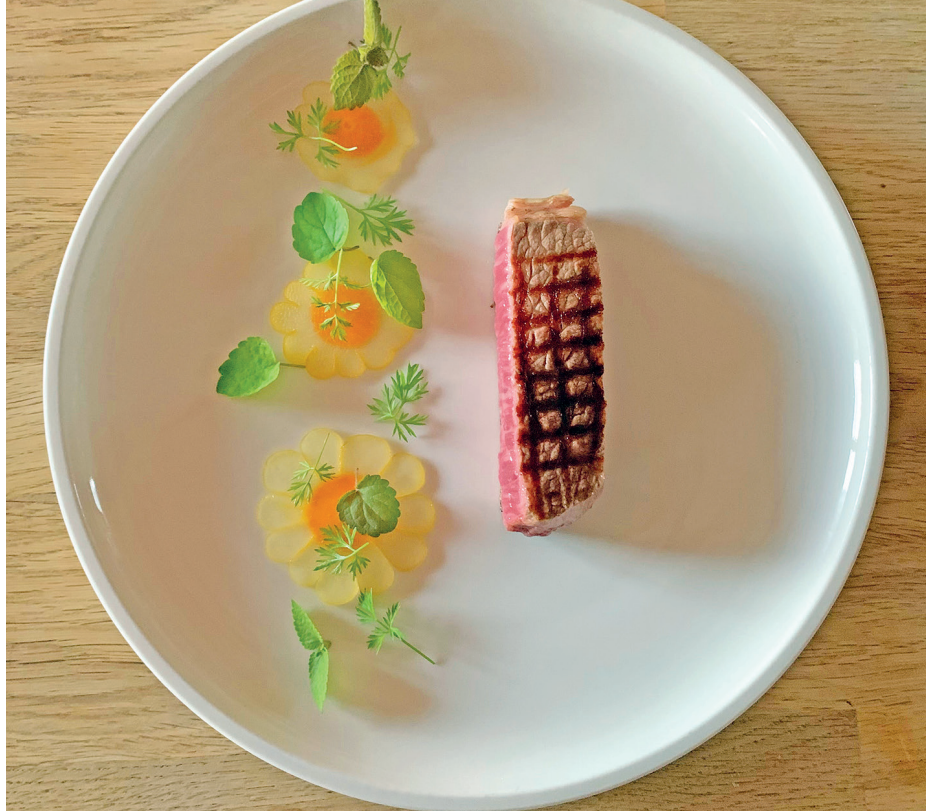
Chef's Comments

日本産和牛のもも肉は、独特の深い味わいと素晴らしい霜降りをも有している。和牛の柔らかな肉質と個性を活かすために、5mmから6mmにカットした。セロリに包んで和牛を蒸し煮にすることによって、風味を最大限に引き出すことができた。和牛と野菜、そしてトリュフの組み合わせも絶妙に調和している。

木村 圭吾 / ラスベリユール

マルク・ヴェラへの尊敬の念を込めて、自らの2軒のレストランをそれぞれラスベ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。





ハルガヤで燻した和牛、ブッシュカンのラビオリ、 ニンジンとクレメンタインオレンジ

ハルガヤで和牛を10分間燻し、焼き色がつく程度に強火でローストし、オープンの隅で休ませる。ブッシュカンを薄くスライスし、昆布のピクルスと混ぜ合わせる。次に、クレメンタインオレンジの汁でなめらかなニンジンのピューレを作る。ニンジンの茎葉と新鮮なレモンバームを調和豊かに盛り付ける。

Chef's Comments

非常に高級な日本産和牛は、祝祭の季節に食べることが多い。和牛は燻しやすく、燻すことによって、その食感と脂の魅力をさらに引き出すことができる。ちょっぴり酸味を与えるため、レシピにブッシュカン、ニンジン、クレメンタインオレンジを取り入れた。

ローラン・ルマル/ラ・バレット

現在、コリウールのラ・バレットで腕を振るう彼は、ミシュランの1つ星シェフとして、個性的で奇想天外な料理で慣習や先入観を打ち破るのが大好きだ。





すき焼き丼

米を研いだら、蒸し器で米を炊く。深型フライパンに脂を溶かしてから、ポロネギ、キャベツを炒め、すき焼きを調理する。酒、砂糖、ミリンを煮つめた後、水、醤油を加える。そして、ニンジン、しいたけ、豆腐を加え、数分間煮込む。それらに小松菜とネギを入れる。和牛はしゃぶしゃぶ風にレアで炒め、盛り付ける。

Chef's Comments

日本産和牛は、ローストあるいはしゃぶしゃぶ風に、これまで頻繁にお客様に提供している。最近は、フランス・地元の食材を取り入れつつも、「丼スタイル」でテイクアウト料理を提供するようになった。すき焼き丼が大好物であるため、日本人の妻と日本に行く際、日本滞在初日の食事は常にすき焼き丼だ。

ジュリアン・ルマリエ/イマ

ル・コック・ガビィで星を獲得した後、同じレンヌに自身のレストラン、イマをオープンした。この1つ星レストランでは、ブルターニュ出身のシェフが、日本からインスピレーションを得た料理を提供している。





ビヤクシンで燻した和牛、 ポーフォールチーズのニョッキ、レッドワインソース

和牛を厚くカットする。ビヤクシンで3分間燻してから、フライパンでさっと焼く。和牛の切り落としでコクのあるレッドワインソースを作る。皿の上にコーンミールで作ったニョッキを載せ、その上に薄切りのポーフォールチーズを添える。さらに、生姜で風味付けし、オーブンでゆっくり仕上げたバターナッツのピューレを皿の上に載せる。サンショウで風味を添えた和牛を調和豊かに盛り付ける。

Chef's Comments

日本産和牛は祝祭で使用する高級な食材であるため、入念に調理する必要がある。フォアグラ料理のように、酸味のあるレッドワインソースと甘味のあるバターナッツのピューレを組み合わせた。ロースト感を出すためにコーンミールを使って調理した。

フランソワ・ムホー / アジュミュット

ジュラ地方出身のシェフ、フランソワ・ムホーは、バンリュウにあるホテルレストラン、オベルニュ・ドゥ・ラ・プートルとクールシュバルにあるアジュミュットで、エレガントで味わい深い料理を提供している。





内もものローストビーフ、じゃがいものチュロス、 キャベツ、マリニエールソース

おろしたマネギと和牛のマリネを一晩寝かした後、タマネギをふき取る。和牛は黄金色になるようにゆっくり焼き、最後はオープンで仕上げる。和牛を休ませてから薄くスライスし、ローストビーフを準備する。生クリームにマリニエールソースで使った貝の汁とパセリオイルを加え、混ぜる。もち粉で作ったじゃがいものチュロス、そしてキャベツを皿に盛り付けてサーブする。

Chef's Comments

日本産和牛の内ももは非常に柔らかいことで知られているが、おろしたマネギのタンパク質分解酵素によって、肉の柔らかさをさらに引き出すことができ、最高の食感を持つローストビーフを作り上げることができると、肉の柔らかさを与えるキャベツと、まろやかな食感を与えるチュロスが料理にコントラストをもたらしている。

中谷 慎祐 / ナカタニ

エレーヌ・ダローズの料理長を務めた後、自身のレストランをパリ7区にオープンして1つ星を獲得。彼の信念は創造的で軽やか、そしてできるだけナチュラルなフランス料理。





和牛タルタル、カマルグ産牡蠣とキャビア、 酸味のある冬野菜

まず和牛を薄く8枚スライスする。残った肉と牡蠣を刻んでボウルに入れ、香辛料、レモン汁、塩、コショウ、オリーブオイルを加えて混ぜる。これを丸め、各和牛のスライスの上に1つずつ載せていき、小さい球を作り上げる。芽キャベツの葉を2秒間熱湯に浸し、冷して寝かせる。バターナッツとカリフラワーを薄く切り、オリーブオイル、ピネガー、フルール・ド・セル、コショウで味付けする。最後に和牛の上にキャビアを載せて彩る。

Chef's Comments

日本産和牛はあまりに特別な食材であるため、その本来の風味を重視したいと思った。タルタルにしたのは、和牛の自然な個性を活かすことができるからだ。和牛を高級な食材と組み合わせたいと思い、地元の山と海の幸をマリアージュするというコンセプトから、ほんのり酸味のあるキャビアと、丸みのあるカマルグ産牡蠣の組み合わせを選んだ。

ジェローム・ニュティール/ル・マス・ドウ・ブダン

2011年にフランス国家最優秀職人 MOF を授与されたジェローム・ニュティールは、ニームの1つ星レストラン、ル・マス・ドウ・ブダンのシェフ。偉大で正統な南フランス料理を提供している。





和牛、ヨウ素を含んだピスタチオの果肉、 干し草で香り付けした「白いポテ」、トリュフ

和牛を素早くさっと焼き表面を美しく仕上げ、休ませる。和牛のブイヨンに干し草を入れ、ブランケット（クリーム煮）風にソースを調理する。野菜スープを作るように、ピスタチオとアッケシソウの果肉を下準備する。トリュフを丁寧にスライスする。牛肉のブイヨンで白野菜を煮込む。和牛を厚くカットして、全体を盛り付ける。

Chef's Comments

際立って味わい深いこの日本産和牛を最大限に活かすため、2つの方法で調理した。厚さのある和牛をフライパンで焼く方法とブイヨンに入れる方法だ。さっと焼く場合、霜降りがしっかり残り、肉の表面は、干し草で香り付けしたブイヨンの風味と見事に調和している。

ガエル・オリュー / オーギュスト

ポ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。





和牛のレアステーキ、栗のフレンチトーストとセロリ、
セップ茸のクリーム、ビール粕風味のグラノーラ

和牛の下準備をする。焼き色がほんのりつく程度に軽く焼き、オーブンで仕上げ、休ませる。付け合わせのフレンチトーストは、秋らしく旬の食材である4種のスパイスと栗を使い、フライパンにバターを溶かしてから焼く。和牛の脂で艶出したセロリをトーストの上に添える。和牛の切り落としでセップ茸のクリームを作る。グラノーラ（エンバク、クルミ、ゴマ、ピスタチオ、ビール粕）のさくとした食感が料理にアクセントを与えている。

Chef's Comments

私にとって日本産和牛は、世界で最も繊細な肉の1つである。調理する時は、牛が生きている時と同じように、深い敬意をもって和牛を扱う必要がある。秋らしいレシピを考案したいと思い、シンプルで高級な食材を和牛に組み合わせ、和牛の魅力を引き出した。

ジョエル・フィリップス / ル・セル

修行を積んだストラスプールのレストランでミシュランの星を獲得後、店を引き継ぎ、受け継いだ家庭のレガシーを守りながら、新たな試みを続けている。





セイヨウネズで燻した和牛の内もも、菜園の野菜、ブルゴーニュ産ドライ・ジン風味のソース

セイヨウネズで軽く和牛を燻す。地元のジン、アカシア蜂蜜、ジュニパーベリーを混ぜ、マリネする。和牛を焼き、煮詰めたマリネ液でマリネし、つぶしたジュニパーベリーと和牛のグレービーソースで艶出しする。菜園野菜を盛り付け、フルール・ド・セルと挽きたてのジュニパーベリーで味付けする。

Chef's Comments

日本産和牛は、非常に繊細な味わいをもつ。このフランスであまり知られていない和牛は、格別な料理と完全に自然な食材と一緒に提供されなければならない。霜降りが素晴らしいため、焼き加減はレアが適切だ。

クリストフ・ケアン/ル・カルマン

ロブションやデュカスといった一流シェフのもとで修行後、自身のレストラン、ル・カルマンをブルゴーニュ地方のボーヌにオープンし、ミシュランの星を獲得した。食材と味を重視し、シンプルかつ伝統的でありながらも洗練された料理を提供している。





ロレーヌ風ポテ

サバイヨンを作るように卵黄を泡立て、ピネガー、溶かしたバター、黒ニンニクを加え、味付けする。内ももを2cmの厚さでカットし、一日中燻す。野菜の皮をむき、カットしていく。タマネギ、ニンニク、ニンジン、セロリを準備した後、白ワインとチキンブイヨンにカットした野菜を加え、蓋をしながら15分間煮込む。キャベツをさっと湯がいた後、キャベツを煮込みに加え10分間ゆっくりとろ火で煮る。

Chef's Comments

ポテは、ロレーヌ地方でも様々なレシピがあり、菜園のほとんど全ての野菜をポテに使うことができる。家族が日曜日に集まって食卓を囲む場合は、ポテに牛肉を加えることもできる。日本産和牛は、並外れた柔らかい肉質、インパクトのある芳醇な味わいと、きめ細やかな繊維質といった、多様な質をもっている。

ステファン・シュナイダー / オーベルニュ・サン・ワルフリッド

ロレーヌ地方の1つ星レストラン、オーベルニュ・サン・ワルフリッドのシェフ。家族の伝統と本物を守りながら、常に新しい食材を的確に取り入れている。





和牛の肉まん、魚醤、イワシ、セロリとブイヨン

器に小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩を混ぜる。別の器に水、牛乳、イーストを混ぜる。それら全部を混ぜ合わせ、バターを加える。冷蔵庫で1時間休ませた後、常温で30分間寝かせる。野菜を焼いて、海苔、タイム、ローリエ、魚醤を加える。和牛を色付けし、魚醤で味付けする。和牛を肉まんのペーストに包み、30分間膨らませた後、12分間蒸す。セロリは150度のオーブンで焼く。イワシを調理した後、塩と砂糖で15分間マリネし、バーベキュー風にグリルする。

Chef's Comments

内ももは、きゅっと引き締まった部位であることから、魚醤とイワシで風味付けして肉まんにして蒸し煮するのに適している。蒸し煮にすることによって牛肉の生臭さと脂を抑えることができる。ブイヨンが口の中を心地よくすすいでくれる。

ロマン・マイ / アクサン・ターブル・ブルズ

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。





和牛もも肉のローストビーフ、 季節の木の子のリゾット、ポルトソース

和牛にしっかりと塩を振り、フライパンで火を入れ、炭の香りをのせながら炙る。冷やした温泉卵の卵黄部分だけを取り出し鶏の出汁に漬ける。オリーブオイルで、水に浸した餅米を炒める。鶏の出汁、エシャロットとシブレット、マッシュルームのデュクセルを加えコンテチーズでリゾットに仕上げ、塩で味を整える。ソテーした茸、薄くスライスしたローストビーフを盛り、中央に卵黄をのせてポルト酒のソースをかける。

Chef's Comments

もも肉はこんがり焼き上げた後に低温でゆっくりと火を入れ、さらに備長炭で炙って香り高く仕上げた。ソースは甘味があり濃厚で、日本のすき焼きに通ずる甘辛さが、薄くスライスした日本産和牛とリゾットに丁度良く絡まる。

手島 竜司 / パージュ

1つ星レストラン、パージュのオーナーシェフ手島竜司は、常によりピュアな料理で、より豊かな経験をお客様へ提供したいと考えている。



