



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を出している。

ローラン・アズレ/レクラン

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、同じく星付きのレクランで腕を振っている。

