



## 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。

