



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、霜降りを見失うことなく、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。

