



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」。

