



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。

