



カルパッチョ風和牛の内もも、
ブルゴーニュ産サフランで香り付けしたオイルビネ
ガー風味のカブ、ブルゴーニュ産トムチーズ、
酸味のあるハーブ

内ももを1枚厚くスライスし、一晚ゲランド塩でマリネする。カブをさつと湯がき、いくつかでピューレを作り、残りは置いておく。肉はカルパッチョ風に皿に載せる。トムチーズとみじん切りのエシャロットを添えて、ブルゴーニュ産サフランで香り付けしたオリーブオイルビネガーを注ぐ。最後にピューレ、カブ、ハーブと花で美しく飾る。

Chef's Comments

パルメザンチーズのカルパッチョにインスピレーションを得てレシピを考案した。日本とブルゴーニュ地方の食材（サフランとトムチーズ）を組み合わせることによって、カルパッチョをよりモダンにしようとして試みた。脂の固まりが少なく、口の中で最もとろける部位の内ももを選んだ。これは冷たい料理を提供する上で最も大事な条件だ。

セバスチャン・グロペリエ / ラ・ターブル・ドウ・シャントレ

1つ星シェフのセバスチャン・グロペリエは、ブルゴーニュ地方マコン郊外のピュイ・フュメのブドウ畑の中心に位置するレストランで、週毎に変わるトレンドを押さえたユニークなメニューを提供している。

