



ビール粕を使ったスモークモルト風味の外もも、  
カラフルキャロット、ホップエキスパウダー、  
ビール粕を使ったスープ

スモークモルトで外ももをローストし、休ませてからスライスする。四角にカットしたじゃがいもを30分間オープンに入れ、かりかりに焼く。薄切りにしたタマネギを炒め、ビールで30分間煮込む。和牛のグレービーソースにビール粕を注ぐ。10分程度なじませたら、ろ過する。次にカラフルキャロットをカットし、蒸し煮にする。切り落としで、ムスリーヌクリームを作る。ホップエキスパウダーで円を描き、丸めたじゃがいものクリスピーの中に外ももを載せ、ムスリーヌクリーム、ニンジン、ビールでトーストしたパン、アンズタケを盛り付け、彩る。

### *Chef's Comments*

地元フランス北部で栽培されたホップをレシピに取り入れた。ホップエキスパウダーと外ももを組み合わせることによって、食事が進むにつれ、ホップの香りが口の中で広がる感覚を覚えるだろう。香りの強いビール粕をスープに使うことによって料理にアクセントをつけた。柔かい外ももにニンジンを組み合わせることによって料理のバランスを取った。

ウジェーン・オブレッシュ / オー・ボヌール・ドウ・ラ・ターブル

サービス担当の妻とともに星付きレストランで経験を積んだ後、夫婦でオー・ボヌール・ドウ・ラ・ターブルをオープンし、2017年に星を獲得した。

