



## 和牛、セルリアックのブイヨンソース

レアの焼き加減になるように和牛を焼く。セルリアックの皮を剥いて、サイコロ状にカットし、フライパンで黄金色に焼き上げる。焼き色がついた段階で、水を加え、セルリアックのブイヨンを作る。和牛の上に、フレッシュなカンポットペッパーを少量まぶし、リンゴのスライス、セルリアックのチップスを盛り付けた後、発酵したフェネルの花を添える。最後に良い焼き色のついたセルリアックのブイヨンソースを注ぐ。

### *Chef's Comments*

日本産和牛の質の高さはその脂にあると思う。この特性を引き出し、かつ食感のバランスを取るために料理の内容が重くならないよう心がけた。和牛とセルリアックのブイヨンソースを組み合わせることで、すべての風味を調和豊かに引き出すことができた。

## 川崎 遼平 / ケン・カワサキ

フランス文化に情熱を注ぐ広島県出身の1つ星シェフ。パリ18区に位置するレストラン、ケン・カワサキでは、日本の懐石料理からインスピレーションを受けたフランス料理を提供している。

