



セロリで包んだ和牛もも肉のスライスのロースト

まずセロリをまるごとローストし、セロリの果肉でピューレを作る。和牛を5mmの厚さでカットし、8cm×30cmの長い板に並べる。味付けした後、トリュフのスライスを散りばめ、和牛のスライスを巻く。和牛のロールとピューレをローストしたセロリの中に入れ、180度で25分間焼く。25分間寝かせ、サーブする10分前に温める。

Chef's Comments

日本産和牛のもも肉は、独特の深い味わいと素晴らしい霜降りをも有している。和牛の柔らかな肉質と個性を活かすために、5mmから6mmにカットした。セロリに包んで和牛を蒸し煮にすることによって、風味を最大限に引き出すことができた。和牛と野菜、そしてトリュフの組み合わせも絶妙に調和している。

木村 圭吾 / ラスベリユール

マルク・ヴェラへの尊敬の念を込めて、自らの2軒のレストランをそれぞれラスベリユールと名付けた。オクセールの最初の店は、オープンの翌年に1つ星を獲得する偉業を成し遂げた。2店舗目のレストランはディジョンにある。

