



すき焼き丼

米を研いだら、蒸し器で米を炊く。深型フライパンに脂を溶かしてから、ポロネギ、キャベツを炒め、すき焼きを調理する。酒、砂糖、ミリンを煮つめた後、水、醤油を加える。そして、ニンジン、しいたけ、豆腐を加え、数分間煮込む。それらに小松菜とネギを入れる。和牛はしゃぶしゃぶ風にレアで炒め、盛り付ける。

Chef's Comments

日本産和牛は、ローストあるいはしゃぶしゃぶ風に、これまで頻繁にお客様に提供している。最近は、フランス・地元の食材を取り入れつつも、「丼スタイル」でテイクアウト料理を提供するようになった。すき焼き丼が大好物であるため、日本人の妻と日本に行く際、日本滞在初日の食事は常にすき焼き丼だ。

ジュリアン・ルマリエ/イマ

ル・コック・ガビィで星を獲得した後、同じレンヌに自身のレストラン、イマをオープンした。この1つ星レストランでは、ブルターニュ出身のシェフが、日本からインスピレーションを得た料理を提供している。

