



内もものローストビーフ、じゃがいものチュロス、 キャベツ、マリニエールソース

おろしたマネギと和牛のマリネを一晩寝かした後、タマネギをふき取る。和牛は黄金色になるようにゆっくり焼き、最後はオープンで仕上げる。和牛を休ませてから薄くスライスし、ローストビーフを準備する。生クリームにマリニエールソースで使った貝の汁とパセリオイルを加え、混ぜる。もち粉で作ったじゃがいものチュロス、そしてキャベツを皿に盛り付けてサーブする。

Chef's Comments

日本産和牛の内ももは非常に柔らかいことで知られているが、おろしたマネギのタンパク質分解酵素によって、肉の柔らかさをさらに引き出すことができ、最高の食感を持つローストビーフを作り上げることができると、肉の柔らかさを与えるキャベツと、まろやかな食感を与えるチュロスが料理にコントラストをもたらしている。

中谷 慎祐 / ナカタニ

エレーヌ・ダローズの料理長を務めた後、自身のレストランをパリ7区にオープンして1つ星を獲得。彼の信念は創造的で軽やか、そしてできるだけナチュラルなフランス料理。

