



## 和牛タルタル、カマルグ産牡蠣とキャビア、 酸味のある冬野菜

まず和牛を薄く8枚スライスする。残った肉と牡蠣を刻んでボウルに入れ、香辛料、レモン汁、塩、コショウ、オリーブオイルを加えて混ぜる。これを丸め、各和牛のスライスの上に1つずつ載せていき、小さい球を作り上げる。芽キャベツの葉を2秒間熱湯に浸し、冷して寝かせる。バターナッツとカリフラワーを薄く切り、オリーブオイル、ピネガー、フルール・ド・セル、コショウで味付けする。最後に和牛の上にキャビアを載せて彩る。

### *Chef's Comments*

日本産和牛はあまりに特別な食材であるため、その本来の風味を重視したいと思った。タルタルにしたのは、和牛の自然な個性を活かすことができるからだ。和牛を高級な食材と組み合わせたいと思い、地元の山と海の幸をマリアージュするというコンセプトから、ほんのり酸味のあるキャビアと、丸みのあるカマルグ産牡蠣の組み合わせを選んだ。

ジェローム・ニュティール/ル・マス・ドウ・ブダン

2011年にフランス国家最優秀職人 MOF を授与されたジェローム・ニュティールは、ニームの1つ星レストラン、ル・マス・ドウ・ブダンのシェフ。偉大で正統な南フランス料理を提供している。

