



和牛のレアステーキ、栗のフレンチトーストとセロリ、
セップ茸のクリーム、ビール粕風味のグラノーラ

和牛の下準備をする。焼き色がほんのりつく程度に軽く焼き、オーブンで仕上げ、休ませる。付け合わせのフレンチトーストは、秋らしく旬の食材である4種のスパイスと栗を使い、フライパンにバターを溶かしてから焼く。和牛の脂で艶出したセロリをトーストの上に添える。和牛の切り落としでセップ茸のクリームを作る。グラノーラ（エンバク、クルミ、ゴマ、ピスタチオ、ビール粕）のさくっとした食感が料理にアクセントを与えている。

Chef's Comments

私にとって日本産和牛は、世界で最も繊細な肉の1つである。調理する時は、牛が生きている時と同じように、深い敬意をもって和牛を扱う必要がある。秋らしいレシピを考案したいと思い、シンプルで高級な食材を和牛に組み合わせ、和牛の魅力を引き出した。

ジョエル・フィリップス / ル・セール

修行を積んだストラスブールのレストランでミシュランの星を獲得後、店を引き継ぎ、受け継いだ家庭のレガシーを守りながら、新たな試みを続けている。

