



セイヨウネズで燻した和牛の内もも、菜園の野菜、ブルゴーニュ産ドライ・ジン風味のソース

セイヨウネズで軽く和牛を燻す。地元のジン、アカシア蜂蜜、ジュニパーベリーを混ぜ、マリネする。和牛を焼き、煮詰めたマリネ液でマリネし、つぶしたジュニパーベリーと和牛のグレービーソースで艶出しする。菜園野菜を盛り付け、フルール・ド・セルと挽きたてのジュニパーベリーで味付けする。

Chef's Comments

日本産和牛は、非常に繊細な味わいをもつ。このフランスであまり知られていない和牛は、格別な料理と完全に自然な食材と一緒に提供されなければならない。霜降りが素晴らしいため、焼き加減はレアが適切だ。

クリストフ・ケアン/ル・カルマン

ロブションやデュカスといった一流シェフのもとで修行後、自身のレストラン、ル・カルマンをブルゴーニュ地方のポーヌにオープンし、ミシュランの星を獲得した。食材と味を重視し、シンプルかつ伝統的でありながらも洗練された料理を提供している。

