



和牛もも肉のローストビーフ、 季節の木の子のリゾット、ポルトソース

和牛にしっかりと塩を振り、フライパンで火を入れ、炭の香りをのせながら炙る。冷やした温泉卵の卵黄部分だけを取り出し鶏の出汁に漬ける。オリーブオイルで、水に浸した餅米を炒める。鶏の出汁、エシャロットとシブレット、マッシュルームのデュクセルを加えコンテチーズでリゾットに仕上げ、塩で味を整える。ソテーした茸、薄くスライスしたローストビーフを盛り、中央に卵黄をのせてポルト酒のソースをかける。

Chef's Comments

もも肉はこんがり焼き上げた後に低温でゆっくりと火を入れ、さらに備長炭で炙って香り高く仕上げた。ソースは甘味があり濃厚で、日本のすき焼きに通ずる甘辛さが、薄くスライスした日本産和牛とリゾットに丁度良く絡まる。

手島 竜司 / パージュ

1つ星レストラン、パージュのオーナーシェフ手島竜司は、常によりピュアな料理で、より豊かな経験をお客様へ提供したいと考えている。

