



## 和牛カツレツ

和牛カツレツの、キャビアとマスカルポーネ入りマッシュポテト添え

### 材料

和牛カツレツ	じゃがいも.....1 オンス	付け合わせ
和牛シタマ..... 4 オンス	塩・胡椒..... 適量	キャビア..... 少々(和牛1切れずつ)
小麦粉/卵/パン粉/油	ソース	マイクログリーン.....1/4カップ
マスカルポーネ入りマッシュポテト	わさびマヨネーズ..... 少々	レモンのスライス.....1 枚
マスカルポーネチーズ..... 1 オンス	テリヤキソース..... 少々	笹の葉.....1 枚

### 調理手順

1. 和牛シタマ(4オンス)を皿に乗せ、両面に塩と黒コショウをしっかりつける。
2. 小麦粉(大さじ2)を両面に薄くまぶす。生卵にくぐらせる。
3. パン粉を入れたボウルに和牛を入れ、パン粉を肉の両面にしっかりと押し付ける。
4. フライパンで、パン粉をつけた和牛の外側が、黄金色にカリッとするまで揚げる。
5. 皿に笹の葉を敷いておく。カツレツを食べやすいサイズに切り、盛り付ける。
6. カツレツにキャビアと金箔を添え、マスカルポーネ入りマッシュポテト、マイクログリーン、レモンのスライスを添えて出来上がり。最後に、皿の脇にわさびマヨソースと照り焼きソースを塗る。



### 和牛の部位: シンタマ

#### 和牛への思い

私は和牛に対して日本の料理人として誇りを持っています。長い歴史の中で畜産農家が培ってきた伝統と努力は、洗練された最高級の品質を実現しました。アメリカ人の中には和牛の概念を誤解している人がいて、いまだに和牛は一部の産地のものだと思っている人が多いようです。実際、和牛は日本全国に産地があり、それぞれの地域の伝統を大切に伝えています。アメリカで日本の和牛を普及させるプロジェクトに参加できることを光栄に思います。

#### 和牛の部位特性

和牛のモモ肉の扱いは、サーロインなどの部位とは全く異なります。単にステーキを焼くのは少し違う難しさがあります。私にとっての挑戦は、シンタマの歩留まりを考えトリミングを行うことでした。味わいという点でモモ肉は、牛肉らしいコクと皿の上での素晴らしい色合いを演出してくれる優れたものです。一方、コストパフォーマンスの面では、トリミングの量と歩留まりが気になるところです。シェフにとってもお客様にとっても学びがある経験で、このプロジェクトに選んでいただき感謝しています。



## TAKAYUKI ABE

シェフのアベ・タカユキ氏は、和食料理の修行を積み、65年の経験を持つベテラン日本人シェフです。21歳の時、ロサンゼルスで伝説的なレストラン Tokyo Kaikan の料理チームに加わりました。Tokyo Kaikanを退社後、自身のコンセプトであるHiroseとInakaをオープン。2018年、Wadatsumiのチームにエグゼクティブシェフとして加わり、現在はビバリーヒルズ店の指揮を執っています。

### 📍 Wadatsumi Beverly Hills

410 N Canon Dr  
Beverly Hills, CA 90210

📷 @wadatsumi\_beverlyhills