



## 和牛のタルタル

ショウガとニンニクのソースをたっぷりかけた和牛カタロースのタルタルに、サツマイモの角切り、ブロッコリー、ミント、ゴマを添えて

### INGREDIENTS

和牛カタロース …… 65 g	和牛の脂 …… 15 g	ペッパーコーン …… 7.5 g
エキストラバージンオリーブオイル …… 3 g	長ネギ …… 20 g	たまり醤油 …… 25 g
マルドンソルト …… 1 g	ショウガ …… 7.5 g	黒糖 …… 15 g
スティックセニョール …… 35 g	ニンニク …… 6.5 g	ゴマ …… 5 g

### PREPARATION

1. ボウルに、ミンチ状にした和牛カタロース、オイル、マルドンソルトを入れ、混ぜ合わせる。4インチのリング型を使って、和牛ミンチ肉を型に入れ、プレスして丸い形に押し固める。
2. 強火に熱したフライパンに牛脂を入れて溶かし、スティックセニョールを加える。塩で味付けし、緑が鮮やかになるまで炒めて取り出して冷ます。
3. ゴマ以外の材料をミキサーにかけ、なめらかになるまで攪拌する。なめらかになったら鍋に入れ、ソース状になるまで煮詰めて惣菜容器に入れて冷ます。



### LUIS CUADRA

@chef\_luis\_c

マイアミで生まれ育ったルイス氏は、小さなレストランで働きながら学士を取得しました。自分の本当の情熱はプロとして料理を創ることにあると気づいた彼は、いつの日かシェフになることを目指して、ニューヨークの料理学校へ再入学しました。彼は、マンハッタンにある様々なキッチンで腕を磨きました。卒業後はハワイに移り、「The Ritz-Carlton, Kapalua」で働きました。その後、カリフォルニアに移り、「The Ritz-Carlton, Los Angeles」で働くことになりました。数回の昇進と他のホテルでの経験を経て、2021年にエグゼクティブシェフとして「The West Hollywood EDITION」チームに参加しました。

**Ardor**  
9040 West Sunset Boulevard, West Hollywood, CA 90069

@ardorweho



WAGYU CUT : カタロース



COOKING METHOD : なし



### Thoughts on Wagyu

カタロースは一般に、取扱量が少ない牛肉の部位ですが是非とも、この部位を紹介したいと思うとともに、和牛を扱っている者だからこそ、それにふさわしい敬意と感謝を示したいという思いがありました。カタロースは、肩の部分から取れるユニークな部位なので、扱うプライマルカットの大きさによって、様々な筋目のある筋肉が含まれます。和牛のカタロースを正しく表現するためには、異なる筋目の部分をどのように切り分け、それぞれをどのように扱うかを理解することが大変重要です。