



日本産和牛のタルタル、秋のスパイス 添え

冷凍のまま薄くスライスして炙った、繊細で美しい和牛のタルタルは、秋のスパイスを効かせて、旨味たっぷりに仕上げている

 **WAGYU CUT** : ソトモモ

 **COOKING METHOD** : なし


Thoughts on Wagyu

日本産和牛を初めて調理したときは、とても興奮し、様々なアイデアが頭をよぎりました。そして試行錯誤の末、和牛の扱いに慣れていきました。私の経験では、和牛を調理する際に最も重要なことは、あまり火を通しすぎないことです。ここロンドンの日本食レストランで本物の和牛を扱うことは、スタッフにとってもお客様にとっても名誉なことです。和牛はどの季節でも素晴らしい食材ですが、秋から冬にかけてはより魅力的になると思います。



**ALEXANDER
PETROV**

アレックス氏は幼い頃から料理への情熱を抱いていました。パリ島に滞在中に出会った最高のディナーは、繊細かつ純粋な情熱で調理されており、それに感銘を受けシェフになることを決意しました。現在は、寿司を中心とした料理のシェフとして、7年以上のキャリアを持ち、食を通して人と人とのつながりを大切にしながら、お客様のために料理を作ることを楽しんでいます。

 **Issho-Ni**
185 Bethnal Green Rd
London E2 6AB

 @issshoni_uk