



和牛ウチモモのハンバーグ

ミンチした和牛をグリルし、とろけたグリュイエールチーズをトッピング。
アヒルの卵の目玉焼きとペッパーコーンのソースを添えて

-  **WAGYU CUT** : ウチモモ
-  **COOKING METHOD** : 焼く

Thoughts on Wagyu

初めて日本の和牛を料理に使ったときに素晴らしいと思いました。それ以来、様々な和牛を食べましたが、どれも素晴らしいものばかりでした。今回の料理はウチモモを使ったので、適度にサシの入った肉質が、料理に完璧にマッチしました。この和牛の力強い味わいは、付け合せの食材ともうまくマッチして、刺激的な一品に仕上がっています。「Bob Bob Ricard」の和牛料理の世界へようこそ。さらなる豪華さと贅沢さをもたらす、インスピレーションに満ちた演出を楽しんでいただけます。



**BEN
HOBSON**

ベン氏は、ミシュランの星を獲得した「Galvin at Windows」で、見習いシェフとしてキャリアをスタートさせました。この間、2021年にボーンマス&プール・カレッジから、3年間のスペシャルシェフ認定を取得しました。2020年12月には「Bob Bob Ricard」のヘッドシェフに就任し、2022年5月には、同グループのシェフ管理者に抜擢されました。ベン氏は、オーナーのレオニード・シュトフ氏と連携し、長年受け継がれてきた定番メニューと、いくつかの新しい人気メニューを作り出しました。

 **Bob Bob Ricard**
Level 3, 122 Leadenhall St
London EC3V 4AB

 @bobbobricard