



和牛のロースト、ボルドレーズソースと スモークしたマッシュポテト添え

和牛のロースト、スモークしたマッシュポテト、和牛の脂で揚げたニンジン、クロケット、マッシュルームのピクルス、ボルドレーズソース

 **WAGYU CUT** : ソトモモ

 **COOKING METHOD** : 焼く

Thoughts on Wagyu

和牛の品質はどの部位であっても申し分ありません。私は、和牛の良さを余すところなく引き出したいと考えています。倫理的で持続可能な観点から、和牛一頭を丸ごと扱ってみたいと考えているので、今回のような部位を使用することは最高の経験です。和牛は、準備の段階から十分な注意を払うことが重要です。また、和牛の脂は旨味成分として非常に優れており、これも調理のポイントになります。和牛は単体でも美味しいので、定番の食材やサイドメニューと組み合わせて、新しい美食体験をするのも楽しみの1つです。



**DANIEL
PUTZ**

 @danielchefputz

シェフのプッツ氏は、「Ritz」などロンドン一流レストランで経験を積んできたことに誇りを持っています。彼は、季節感があり、誰もが楽しめる伝統的かつ現代的な素晴らしいイギリス料理を作るための努力を続けています。旬は食材によって定義され、仕入先や生産者と直接結びついています。プッツ氏は、15歳でこの業界に入ったときと同じ情熱を持ち、すべてのお客様に特別なダイニング体験を提供することを目指しています。彼は、自分のキャリアを通じて学んだ知識と技術を、後輩のシェフたちに伝えることにも情熱を注いでいます。それが「Milestone Hotel & Residences」のエグゼクティブ・シェフとして、このプロジェクトに携わることになった大きな理由でもあるのです。

 **Cheneston's Restaurant - The Milestone Hotel**
1-3 Kensington Court London W8 5DL

 @milestone_hotel