



## 日本産和牛のチミチュリ、アスパラガス添え

スライスして焼いた日本産和牛のアルゼンチンスタイル。チミチュリをかけ、アスパラガスを添えて

 **WAGYU CUT** : ソトモモ

 **COOKING METHOD** : 焼く


### Thoughts on Wagyu

和牛は、その霜降りの美しさと素晴らしい風味から、本来は別のカテゴリーの牛肉だと、シェフであり食の専門家である私は考えています。和牛には炭水化物が絶対に必要なだという、個人的な意見はあるものの、おそらく世界で最も優れた牛肉ではないかと思えます。この名声には独占的な価値があります。調理前に研究することは必要ですが、シンプルな方法で扱うのが一番です。また和牛は、良質なワインか熱燗の日本酒と一緒に、そして素晴らしい友人と共に楽しむべきものだと思います。



**FRANCO  
SIMARI**

ロンドンにある「Bife Grill」では、シェフのフランコ氏が厨房の指揮をとり、ステーキをはじめ、クラシックでモダンなアルゼンチン料理を、インダストリアルな雰囲気の中で提供しています。「Bife」は、アルゼンチン料理の代表的なレストランであり、フランコ氏は、アルゼンチンを代表するプライドと誇りをもっています。彼のモットーは、「情熱が私たちを前進させる」。彼と彼のチームは、仕事を愛し、伝統的な技術を通して、日々ファインダイニングと料理へ情熱をもって取り組んでいます。

 **Bife**  
40-42 Middlesex St  
Spitalfields, London E1 7EX

 @bife\_grill