



日本産和牛の串焼き、英国の炭火で

黒にんにく、スモーク骨髄、ワイルドガーリックを塗った日本産和牛の串焼きを、英国の炭火で焼き、ローストしたエビのオランダーズソース、パセリ、赤タマネギ、ヨーグルトサラダを添えて

 **WAGYU CUT** : ウチモモ

 **COOKING METHOD** : 焼く

Thoughts on Wagyu

和牛といえば霜降りが有名ですが、この部位にも筋繊維の中に自然な霜降りが入っていることに感動し、衝撃を受けました。和牛は新鮮なうちに、素材の良さを損なわないような調理法で食べるのが一番良いと思います。テンパリング後に両面を強く炙り、適度に休ませることで肉がより輝きを増します。和牛を初めて食べる人は、和牛がいかに脂肪分が豊富で、濃厚であるかを知ることができます。和牛は本当に高級な牛肉であり、食べ過ぎてはいけません。



**JAMES
KNAPPETT**

 @jknappett

ジェームス・ナペット氏は、世界で最も高い評価を受けた数々のレストランで働いた経験があります。彼はケンブリッジシャー州で修行し、「Restaurant Gordon Ramsay」と「Petrus」の厨房でキャリアを積んだ後、リック・ステイン氏の「The Seafood Restaurants」、トーマス・ケラー氏の「Per Se」、「Noma」ではレネ・レゼビ氏と働くようになりました。「Kitchen Table」は2012年にオープンし、2014年にミシュラン1つ星を獲得。2018年には待望の2つ星を達成し、現在もその座を守り続けています。

 **Kitchen Table**
70 Charlotte St, Fitzrovia
London, W1T 4QG

 @kitchentable1