



一口サイズの日本産和牛、タルタルと キャビアをカリッとしたポテトの上に

カリカリの角切りポテトと和牛のタルタル、スモークチーズにキャビアを
トッピングした一口サイズの料理

 **WAGYU CUT** : ソトモモ

 **COOKING METHOD** : なし

Thoughts on Wagyu


初めて日本の和牛に出会ったとき、私はとても好奇心がそそられました。和牛の柔らかさ、脂ののり、その風味を体験し、和牛の素晴らしさを実感しました。それ以来、和牛の味、食感、香りを活かすために、様々な料理に和牛を取り入れるようにしています。和牛の扱い方や調理法については、研究が非常に役立っています。和牛はとてもデリケートで、しかも高価な肉です。脂の多い霜降りには特別な注意が必要で、扱いにくい場合もあります。和牛を使って何を作りたいかにもよりますが、様々な調理方法と豊富な検証については、専門家のアドバイスを受けることを強くお勧めします。



**JOHN
SKOTIDAS**

 @jskot

ジョン氏は、ギリシャ系南アメリカ人のシェフで、南アメリカとアジアの影響を受けた現代的なギリシャ料理を提供しています。パナマで生まれ育ち、ギリシャに移住したジョン氏は、これらの食文化を理解し、個性的で現代的な手法で組み合わせた料理を作り上げました。アテネの有名な「Le Monde institute」で料理への情熱を培い、レストラン「Mazi」と「SuziTros」のエグゼクティブシェフとして注目されるようになりました。現在は、「zēphyr」と、ロンドンの「EggRun」の共同オーナー兼料理長を務めています。

 **zēphyr notting hill**
100 Potobello Road
London W11 2QD

 @zephyrnottinghill