



和牛のロースト、柚子コショウ、黒ニンニク、ほうれん草

日本産和牛のソトモモを焼いて、柚子コショウを塗る。やさしく蒸したほうれん草を添え、マスターストック（滷水）を使った発酵黒ニンニクソースで仕上げた

 **WAGYU CUT** : ソトモモ

 **COOKING METHOD** : 炙る


Thoughts on Wagyu

和牛に初めて出会ったときは、信じられないような気持ちでした。和牛がこんなにおいしいとは思っていませんでした。和牛は細心の注意と愛情を持って育てられており、その品質は折り紙つきです。料理人は、和牛の輝きを見た瞬間に、その素晴らしさがわかります。和牛は、レアではなく、ミディアムレアで焼き、その前にきちんとテンパリングすると、牛肉の旨味が引き立ちます。次は、栗とリンゴを使った和牛の冬の料理を考えています。和牛はどんなシーンでも輝きを放ちます。



**KIMBERLEY
HERNANDEZ**

「The Silver Birch」は、キンバリー・ヘルナンデス氏がアジアから受けた影響を、ヨーロッパの伝統的な料理で表現した、軽やかな味わいと純粋な風味にこだわったレストランです。彼女は、「Heston Blumenthal」、「St. John Restaurant」、「Mathias Dahlgren」で腕を磨き、「The Fat Duck」、「Chef's Table at Brooklyn Fare」を経て、「Xu Teahouse Restaurant」、アンドリュー・ウォン氏の「Kym's」を率いました。

 **The Silver Birch**
142 Chiswick High Road
London W4 1PU

 @silverbirchchiswick