



日本産和牛、トマトサルサ、キャッサバ クランブル、焼肉ソース

日本産和牛をブラジル料理風に、酸味とスパイスの効いたトマトサルサ、キャッサバクランブル、旨味のある焼肉ソースを添えて

 **WAGYU CUT** : ウチモモ

 **COOKING METHOD** : 焼く

Thoughts on Wagyu

初めて和牛を扱ったとき、本当に素晴らしい食材だと思いました。私の考えでは、和牛は短時間で調理し、素晴らしい風味を引き出すことが大切で、焼きすぎは禁物だと考えています。マリネせず、焼きすぎず、複雑な調理にしすぎない。和牛は、皿の上でそれ自体で語らせ、サイドにはシンプルな料理を添えましょう。食は人と人を結びつけるものであり、私にとって最も重要なことは、人を幸せにすることです。和牛はこの仕事を楽しくしてくれます。



**LUCIANA
BERRY**

 @lucianaberry

ルシアナ氏はブラジルで生まれ、食と人生への情熱を分かち合う、南米の伝統的な家庭で育ちました。ロンドンのル・コルドン・ブルーで上位学位を取得し、卒業後すぐにBBCの人気TVシリーズ「マスターシェフ・ザ・プロフェッショナルズ」に参加しました。ルシアナ氏は、ブラジルが誇る最高の料理を紹介することに重点を置き、準決勝まで勝ち進むなど成功を収め、高い人気を誇っています。

 **Mano Mayfair**
4 Heddon St
London W1B 4BS

 @mano.mayfair