



温かいオックステールスープをかけた和牛のスライス、エクスマーアキャビア、セロリ、ライ麦のパン粉を添えて

このスープには深い味わいがあり、和牛に優しく火を通して脂を溶かし、ライ麦のパン粉に水分を補って、柔らかくより美味しく変化させる。セロリは料理の旨味と調和し、キャビアは新鮮さと楽しい食感を与えてくれる

 **WAGYU CUT :** シンタマ

 **COOKING METHOD :** なし


Thoughts on Wagyu

日本産和牛は他に類を見ない、本当に素晴らしい食材で、牛肉とは異なる全く別の食材ともいえます。その価格と世界的な需要には明確な理由があるのです。調理法としては、和牛の焼き加減がポイントになります。脂肪分が多いので、味付けはしっかりと、思った以上の塩分が必要です。焼いた後、スライスする前にきちんと休ませることも重要です。和牛は洗練され、扱いが難しいかもしれませんが、正しい知識で調理すれば、美味しくてしっかりとした素敵な料理になるでしょう。



**OLLI
DABBOUS**

世界有数の厨房で黙々と腕を磨いた後、2012年に自身の名を冠したレストランをオープンし、ロンドンの料理界に登場したオリィ・ダブス氏。現在、彼はロンドンで最も大胆なレストランの1つである「Hide」の指揮をとり、素晴らしい環境の中で、象徴的な食材を使った料理を提供しています。

 **Hide**
85 Piccadilly
London W1J 7NB

 @hide_restaurant