



和牛のタルタルとライスグリルの串

スモーク和牛のタルタル、ライスパティのグリル、黄身酢添え

 **WAGYU CUT** : ソトモモ

 **COOKING METHOD** : なし


Thoughts on Wagyu

私にとって和牛は、海におけるウニのように、大地における和牛であり、一口で満足できる完璧なものです。複雑な味わいと深いコクがあり、他の料理やワインともよく合います。今回、ペアリングで日本酒を選んだのは、私にとって自然な選択でした。和牛は様々な調理法に適していますが、最小限の調理で、和牛の味を損なわないような味付けが必要です。和牛の多様な魅力を伝えるため、この特別な部位についてお客様に説明しました。



**ZACHARY
FARR**

幼い頃から食に情熱を注いできたシェフ、ザック・ファー氏にとって、家庭のキッチンが最も古い記憶です。料理好きだった亡き父の影響を受け、米国で料理教室に通い、ジョンソン & ウェールズ大学でフードサービスマネジメントを専攻した後、世界を旅して周りました。料理学校で初めてコラボレーションしたザック氏は、友人のシェフ、アマン・ラキアーニ氏と共に、ロンドンのメアリルボーンで2021年、本格的な焼き鳥の専門店「Junsei」をオープンし、デビューを飾りました。

 **Junsei**
132 Seymour Pl
London W1H 1NS

 @junsei_uk