和牛のサーロイン、ゴード（トウモロコシの一種）粉のフライ、そら豆の牛肉風味

ポレンタを長方形に型取り、大きなフライドポテト状に切り分け揚げる。牛肉のテールをざく切りしてコンフィし、水に浸して沸騰させ、余計な脂を取り除きながらあく抜きをして２時間煮込む。その後、こし、さらに煮詰め、牛肉の骨髄、エシャロット、そら豆、バターを少しずつ加え、そら豆の牛肉風味を用意する。
和牛のサーロインを塩コショウと澄ましバターで味付けし、フレッシュバターで仕上げ、レアに焼いた後、少なくとも１０分間休ませる。

Chef's Comments

比類のない経験！日本産和牛はシェフにとって食すことだけでなく料理することも純粋な喜びである。肉の力強さとのバランスを考え、迷うことなく、トウモロコシを焙煎させた地元食材ポレンタと和牛出汁を合わせることを選んだ。

Romuald Fassenet（ロミュアルド・ファスネ）

Château du Mont Joly

ブルゴーニュ地方ディジョン郊外サンパン村の1 つ星レストラン「ル・シャトー・デュ・モン・ジョリ」のオーナーシェフ。2009年からボキューズ・ドールの日本代表のコーチも務めており、常に完璧を求めて料理をしている。