和牛リブロースのロースト
青森産の黒にんにくパウダーとアンチョビ、ムースリーンソースとアーティザナルなブレッタチーズの皮と伝統的なバルサミコ酢、ラ・トゥール・ダルジャン流しゃぶしゃぶ風ブイヨンと黒トリュフソテー

下味をつけたリブロースを１５０度真空状態で２時間加熱する。
牛乳を７０度に温め１５分休ませて、最初の膜を取り除き７０度に保つ。
新しい膜ができたら取り出し１２センチ角の正方形に切る。
ムース状のバターの中で薄切りトリュフ、わけぎの薄切りとグレーエシャロットのみじん切りを加え、それぞれ軽く火入れする。マデラワインとシェリー酒で伸ばしたソースに鶏ガラスープを注ぎほどよく煮詰める。

Chef's Comments

日本産和牛は生産者の努力の賜物の特別な肉だ。
よく焼かれた肉の味と競わせるため、トリュフの強さとイタリアのブラッタチーズの優しさと共に、日本のワサビをアクセントとして組み合わせた。

Philippe Labbé（フィリップ・ラベ）

La Tour d'Argent

プラザアテネ、シャングリラで腕を磨いた後、フィリップ・ラベは2016年から1つ星の老舗高級店「ラ・トゥール・ダルジャン」で最高級の料理を提供している。