



日本産和牛の黒ニンニクとワイルド ハーブ添え

ボリューム満点の和牛の厚切り肉をBBQでじっくりと焼き上げ、黒ニンニクとワイルドハーブで爽やかに仕上げている

 **WAGYU CUT** : シンタマ

 **COOKING METHOD** : 焼く

Thoughts on Wagyu

初めて日本を訪れたとき、私は食との新たなつながりを発見し、廃棄物ゼロとサステナビリティという、日本のコンセプトへの理解を深めました。あらゆるものを最大限に活用しており、私はその精神をロンドンに持ち帰りました。日本の和牛については、スモーキーさ、脂肪の質や濃厚さ、そしてバターのような風味に驚かされました。和牛の原産地や、産地ごとの血統を知ることで、持続可能な英国ラグジュアリーというレストランのテーマをさらに推し進めることができました。



**ADAM
HANDLING**

 @adamhandling

アダム氏は「Gleneagles」で史上初の見習いシェフとして働き始め、その後「Fairmont」で最年少の料理長に就任しました。スコットランドの「シェフ・オブ・ザ・イヤー」、英国料理連盟の「シェフ・オブ・ザ・イヤー」、フード&トラベル アワードの「シェフ・オブ・ザ・イヤー」など、数々の素晴らしい賞を受賞しています。最近では、一般投票と著名な業界審査員による投票によって、2020年英国GQのフード&ドリンクアワードにて「レストラン・オブ・ザ・イヤー」を受賞しています。

 **Frog by Adam Handling- Covent Garden**
34-35 Southampton St
London WC2E 7HG

 @frogbyah