



和牛のブドウの葉包み、ギリシャ仕立て

和牛のブドウの葉包み、ポテトのクネル、ロマーノペッパーのコチュジャン
デミグラスソース添え、ギリシャ仕立て

 **WAGYU CUT** : ウチモモ

 **COOKING METHOD** : 真空低温調理

Thoughts on Wagyu

和牛の風味と霜降りは五感を刺激します。日本料理は世界中の人々に愛されていますが、和牛が長い歴史の中で確立されてきたことを、お客様に理解していただくことも大切だと考えています。和牛を調理する際は、肉自体に素晴らしい風味があるため、あまり多くの調味料やスパイスを加えず、シンプルに調理することが非常に重要です。和牛の伝統とギリシャ料理の伝統が融合することは、私や私のチームにとってエキサイティングな経験です。



**NIKOS
POLUZOS**

 @nikospoluzos

シェフのニコス・ポルゾス氏は、ギリシャのテッサロニキで生まれ育ちました。体操選手を目指していましたが、料理への愛と情熱が勝り、料理人の道へ進みました。ヴァシリス・ムラティディス氏（「Mazi」の現エグゼクティブシェフ）をはじめとするギリシャのトップシェフのもとで修行を積みました。ロンドンでは、「Jason Atherton」や「Berners Tavern」で働いた経験もあります。

 **Mazi**
12 Hillgate St
Notting Hill, London W8 7SR

 @mazilondon