



和牛のフラットブレッド

薪でローストした和牛のフラットブレッド、キャラメリゼしたオニオン、新鮮なアボカドのスライス、ハラペーニョ、スパイスの効いたエダムチーズを添えて

🍴 **WAGYU CUT** : シンタマ

🍳 **COOKING METHOD** : 焼く

Thoughts on Wagyu

今回、英国で日本産和牛を使用するプロジェクトに選ばれたことを光栄に思っています。和牛は大好きなのですが、高級品なのでなかなか調理する機会がありませんでした。和牛は脂肪分が重要で、最小限の処理で済むことを知りました。強く炙り、適度に休ませ、スライスする、それだけでいいのです。和牛とメキシコのインスピレーションを組み合わせることで、世界レベルで異なる伝統を融合させるという、新しい発見につながりました。これは、私や私のチームにとって非常にやりがいがあり、刺激的な経験でした。



**XIMENA
GAYOSSO**

ヒメナ氏はメキシコシティで育ち、有名なメキシコ人シェフ、マルタ・オルティス氏の代表するレストラン「Dulce Patria」でプロの料理人としてのキャリアをスタートさせました。2017年、ヒメナ氏はロンドンに移転し、マルタ・オルティス氏の英国初のレストラン「Ella Canta」のグランドオープンに携わり、その後、イーストロンドンの「Brat」で活躍しました。ヒメナ氏は、2021年5月にヘッドシェフに任命された、カリフォルニア風メキシコ料理レストラン「Madera at Treehouse London」で、10年以上経験を積んでいます。

📍 **Madera at Treehouse London**
14-15 Langham Pl
London W1B 2QS

📷 @maderalondon