

美食のアンテナ FOR GOURMET



①余分な脂を削り除いた
仔牛肉を切り分ける

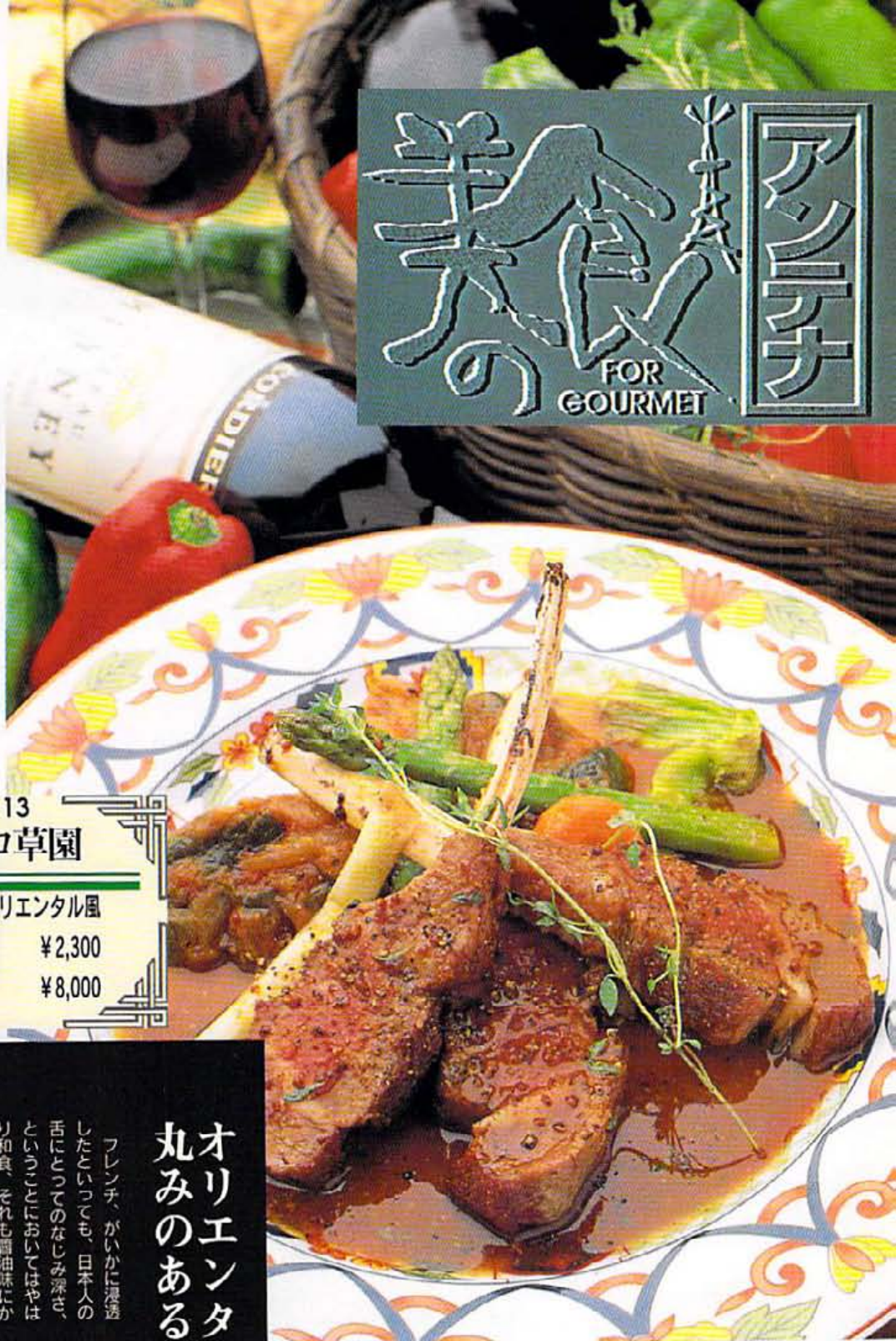


②塩、胡椒、タイム、オリーブオイル、醤油で下味をした後、真空パックして味をなじませる



③醤油とオリーブオイルでローストし、ソースをかけ、赤ピーマン、加茂茄子、万願寺しし唐などを一口大に切った魚介類とラタトゥイユを添える

VOL.13
ビストロ草園
仔牛のローストオリエンタル風
¥2,300
シドー・メイネイ ¥8,000



オリエンタルに仕上げた、丸みのあるフレンチ。

フレンチ、がいかに浸透したといっても、日本人の舌にとつてのなじみ深さ、という点においてはやはり和食、それも醤油味にならぬものがあるまい。何より醤油の持つ風味には独特の親しみ深さがあり、理屈抜きで和みがある。「それつてやっぱり美味しい、いうことちやいませるか。」

下味に醤油を使った「仔牛のローストオリエンタル風」を良べさせるビストロ草園のオーナー、シェフ安田氏の作るフレンチは、丸みのあるフレンチとも言

おっか。親しみ深く、食べた人がごく単純に「美味しい」と感じてしまう味。フレンチ、というよりそれをベースとした彼アレンジの料理と言った方が正しい。くせのある匂いを感じさせないように、骨に付いた余分な脂がしっかりと取り除かれた仔牛肉を切り分け、タイム、オリーブ、醤油などで下味を付けた後、「風味つけと肉を柔らかくするため」一度真空パックされる。醤油とオリーブオイルで焼き上げた後、二日間じっくり煮込んだソースで仕上げ、「母が作って」という自家製の京野菜を使ったラタトゥイユが添えられる。

洋食屋の父と異母であった母を持つという、生粋の街っ子のせいだろうか、安田シェフの作る料理には、フレンチながら街に生きる人の舌に歩み寄った暖かい「質さ」がある。このローストに合わせるには、シドー・メイネイ（赤）。ポテイのあるどっしりした味わいがジュシーな仔牛肉を引き立てる。

安田裕規さん
69年京都市生まれ。10才で料理の道に入る。祇園の「オリーブ・オベラ」などで修業後独立。祇園西、生粋の街っ子。



ビストロ草園
京都市東山区富永町通切通し西入る
日宝ベルジュ・福徳1F
TEL 075-551-0259
コース料理 6:00PM-10:00PM
バータイム 10:00PM-2:00PM
(日・祝~10:00PM) 夏季約ノ火休

