

good food!

食育丸の内

SHOKU-IKU
MARUNOUCHI
TOKYO



フレンチシェフの饗宴

11月 3.7(月)~3.13(日)
11:30~14:00

ご当地スペシャルハンバーグ

HAMBURG

人気のフレンチのシェフ達が「ハンバーグ」をプロデュース！各シェフ厳選の和牛ハンバーグに、フレンチの「テロワール」*精神で、同じ土地の旬の食材を組み合わせたスペシャルなひと皿。珍しい食材がたっぷりつまったご当地スペシャルハンバーグを、ぜひご堪能ください。

*テロワールの「terre(テロ)」とは、フランス語で「大地」や「地球」の意味。お米でもあきたこまちやコシヒカリがあるように、その土地の気候、土壌、風土など土地固有の特徴を活かした作物をつくり、味わうことを言います。

いつものハンバーグが本格フレンチに！シェフ秘伝のレシピを大公開します！

白老町あべ牛と 白老豚のハンバーグ

インカのめざめのフライとマヨネーズサラダ添え

ふんわり、かつ弾力のあるハンバーグは、噛めば噛むほど白老町あべ牛のうま味が口の中にジワーッと広がり、肉汁を使ったソースでさらに風味をアップしています。付け合わせもポテトとサラダでシンプルに。懐かしい中にもフレンチの神髄が味わえるひと皿です。



●シェフからのメッセージ

北海道が誇る「白老町あべ牛」と「インカのめざめ」の見事な味のハーモニーを、ぜひ味わってください。

POINT!

ハンバーグは肉の手触りがクリーミーになるまで混ぜると、ふんわり、かつ弾力があるジューシーなハンバーグができます。



mikuni MARUNOUCHI
(丸の内ブリックスクエアアクセス2F)
三國清三氏

●材料(1人分) ハンバーグ：牛挽肉*…50g、豚挽肉*…50g、玉ネギ…10g、乾燥パン粉…10g、牛乳…10cc、全卵…1/2個、塩・コショウ・ナツメグ…適量 ソース：ウスターソース…30cc、ケチャップ…60cc、フンドヴォー…60cc つけあわせA：マヨネーズサラダ [卵黄…2個、白ワインビネガー…20cc、サラダオイル…300cc、練りマスタード…20g、塩・コショウ…適量、お好みの野菜…適量] つけあわせB：インカのめざめのフライ [インカのめざめ…50g、塩…適量]

*実際のメニューでは、「白老町あべ牛」と「白老豚」を使用しています。

●作り方

- ① ハンバーグの材料をすべてボウルに入れよく練り、小判型に成形し、中火でじっくりと焼く
- ② ハンバーグを焼いたフライパンにソースの材料を入れ、軽く沸かしてなめらかにする
- ③ ボウルにつけあわせAの卵黄、白ワインビネガー、マスタード、塩・コショウを入れよく混ぜる
- ④ ③にサラダオイルをボウルの端から糸のように少しずつ数回に分けて入れよく混ぜ合わせ、最後に塩コショウで味を整える
- ⑤ つけあわせBのじゃがいもは短冊切りにして素揚げし、塩をふっておく
- ⑥ お皿の手に②のハンバーグ、その奥に④とサラダグリーンをあえたもの、⑤を彩りよく盛る



菜の花入り 伊賀牛のハンバーグ

マッシュポテトと野菜チップス添え

ピュアな牛肉の味をストレートに味わえる潔いハンバーグ。ほのかに香る菜の花の香りと、りんごと洋梨のオリジナルチャツネのエlegantな甘さで、肉のおいしさをいっそう引き立てます。伊賀産のいろいろな野菜のチップスが楽しい食感を与えています。

●シェフからのメッセージ

伊賀牛はジューシーだけど脂が重くないのが特徴。今回はソースではなく、りんごと洋なしのチャツネで伊賀牛のうま味を存分に味わえるように仕上げました。

●材料(1人分) ハンバーグの材料A：牛挽肉(粗挽き)*…60g、豚挽肉(肩ロース)*…40g、牛乳…4cc、パン粉…4g、卵…8g、塩…1g、こしょう…少々 ハンバーグの材料B：玉ネギ…7g、青ネギ…3g、菜の花…3.3g、小松菜…1.7g、ワサビ菜…1.7g、高菜…1.7g、からし菜…1.7g、バター…小さじ1 エキストラバージン菜種油：大さじ1、オリジナルチャツネ…大さじ1 つけあわせA：マッシュポテト [じゃがいも…45g、バター…大さじ1、牛乳…30cc] つけあわせB：野菜チップス [さつまいも…5g、にんじん…5g、さといも…5g、れんこん…5g、ごぼう…5g、塩…少々]

*実際のメニューでは、「伊賀牛」と伊賀産の豚を使用しています。

●作り方

- ① ハンバーグの材料Bをバターでソテーして細かく刻む
- ② ハンバーグの材料Aを粘りが出るまでよくこねて、①とあわせる
- ③ ②の形を整えて、中火で熱したエキストラバージン菜種油で中までじっくりと焼く
- ④ つけあわせAのじゃがいもを茹でてつぶし、バター、牛乳を入れ、なめらかなになるまで混ぜる
- ⑤ つけあわせBの野菜を薄くスライスし、180℃の油で素揚げし、軽く塩をまぶしておく
- ⑥ マッシュポテトの上に野菜チップスをちらし、ハンバーグの横にはチャツネを添える (チャツネが手に入らない場合は、フレンチマスタードで代用してもおいしく召し上がれます。)

ル・シズィエム・サンズ・ドゥ・オエノン
(銀座)
ドミニク・コルビ氏



POINT!

ハンバーグに入れる野菜は事前から炒めてください。刻んでから炒めるよりも香りや味がいっそう良くなります。

天候などの事情により、食材が一部変わる場合がございます。ご了承ください。