

和牛日本一！長崎和牛を大ブームのレモンで食べる！

レモンで食す 日本一の長崎和牛フェア



日比谷 松本楼
「ポア・ド・ブローニュ」



長崎和牛サーロインステーキ
和風ソース 青レモン胡椒風味

日比谷公園開園とともに創業した「松本楼」。明治時代には夏目漱石や高村光太郎らが最良にした老舗です。3階の高級仏蘭西料理「ポア・ド・ブローニュ」協賛のお料理は、九州長崎でおなじみのゆず胡椒を「ゆず」ではなく「青レモン」にアレンジしたオリジナルメニュー。レモン胡椒のさわやかな酸味が上質の長崎和牛の脂と絡んで、極上のおいしさです。

東京都千代田区日比谷公園1-2 3F
03-3503-1451

「スペッキオ」



長崎和牛レモンステーキ
スペッキオスタイル

イタリアではアマルフィ海岸などでレモン栽培が盛んに行われていて種類も豊富。なかには赤ちゃんの頭ぐらいの大きさになるレモンもあるそうです。イタリア・カンパーニア州のミシュラン2つ星「タベルナ デル カピターノ」で修行し、食材としてのレモンの魅力を熟知した高橋俊太郎シェフが、佐世保生まれのレモンステーキをイタリアふうアレンジ、レモンリゾットの上にフォアグラソテーものった、ちょっと贅沢な一品です。

東京都新宿区大京町22-1
HAKUYOHビル1F 03-5369-2271

「ル マグレブ」(二子玉川店)
「ル マグレブ シャンデリア」(西麻布店)



長崎和牛のレモンタジン鍋

今でも根強いブームの「塩レモン」は、もともとモロッコが発祥で、各家庭で常備され、いろいろな料理に使われています。今回のフェアでは塩レモンと一緒に長崎和牛のすね肉を煮込んだタジン鍋（とんがり帽子のような三角錐のふたがついた、モロッコの鍋）をご提供。ハチミツにクミン、コリアンダーなどのスパイスも加わり、仕上げはスライスアーモンドとゴマ……おいしさが幾重にも連なります。

東京都世田谷区玉川13-10-11 1F
03-3709-2664 (二子玉川店)
東京都港区 西麻布1-12-5 1F
03-3478-1270 (西麻布店)

「フォレスト」



長崎和牛のレモンステーキ

東京都内で本格的な「レモンステーキ」が食べられる数少ないお店のひとつが「フォレスト」。レモンステーキ発祥の「門」の系列店でシェフが修行したこともあって、常連客への裏メニューとして提供されています。今回、フェア期間中は「表メニュー」として登場。上質な長崎和牛を鉄板の上でさっと焼いて、レモンたっぷり、しょうゆベースの和風ソースでいただきます。甘味と酸味のバランスが絶妙で、クセになるおいしさです。

東京都目黒区自由が丘1-16-13
03-3717-3011 (予約専用)

「シェ・ミカワ」

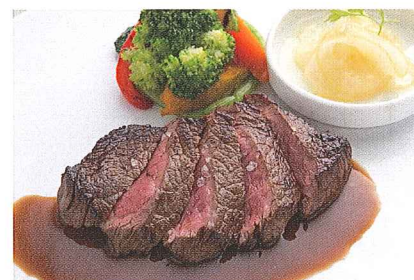


長崎和牛フィレ肉ソテー
レモンソース、キノコ添え

ベルギービール「ヒューガルテン」は、そのまま飲んでももちろんおいしいのですが、レモンを浮かべるのも一興、これが通の飲み方だそうです。フェア協賛メニュー「長崎和牛フィレ肉ソテーレモンソース、キノコ添え」の隠し味にも、じつはこのビール「ヒューガルテン」が使われています。マッシュルームやシメジなどたっぷりのキノコとレモン、そして長崎和牛の組み合わせに、ビールが進むこと間違いありません。

東京都港区赤坂3-13-4
赤坂三河家ビル2F 03-3583-5212

「レスパス」



長崎和牛フィレ肉のポワレ
レモンコンポート添え

フリットやフライドポテトなどにレモンを絞って果汁をかけるというのは一般的ですが、果汁だけでなく果肉もいっしょに味わえるのがレモンコンポートです。長崎和牛との相性も抜群。ソースのようにお肉といっしょに食べてもよし、お肉をブイヨンソースで一口食べたあとの口直しとして食べてもよし。レモン果肉のほどよい酸味と甘味、そしてほんのり残った苦味が、長崎和牛のおいしさを10倍引き立てます。

東京都渋谷区恵比寿3-9-25
日仏会館1F 03-5420-0719

メニューは変更になることもあります。事前予約されることをおすすめします。