



## 牛肉と人参のトマト煮

単品 ￥800  
 ランチセット ￥1,500  
 (前菜、スープ、ドリンク、デザート付)



片根 大輔/オーナーシェフ  
 智子/シェフ

ベーカリーは夫、カフェの料理は智子さんが担当する。  
 片根智子シェフ、1974年茨城県生まれ。2002年11月、「カタネベーカリー」オープン、2007年9月カフェ営業開始。家政科高校で3年間調理の基礎を学び、在学中から飲食店でアルバイトなど経験を生かし、カフェの料理を担当している。

同店では毎年夏期休暇を取るようになっています。その間フランスに旅行し、旅先で食べたものや郷土料理の本を見て、カフェメニューのヒントにしています。  
 ベーカリーに併設したカフェなので、生ハム、ハム、ベーコンなど、素材を両方で活用する事で回転を早め、常に鮮度の良い状態で提供することができます。また、ベーカリー用のゆで鶏を作った時の鶏肉の茹で汁でカフェのスープ(写真奥)を作るなど、パンと料理の両輪で素材を余すことなく活用するようにしています。

目指しているのは、フランスのおばあちゃんができるような素材で気負わない家庭料理です。伝統料理は、美味しくて誰でも簡単に作れるものだからこそ継承されている。そこに魅力を感じるのです。  
 エキストラバージンオリーブオイルは、その香りを生かしたいものに、野菜を炒める時は、ピュアオリーブオイルを使うなど、目的によって使い分けています。  
 つけあわせのペンは、茹でた後エキストラバージンオリーブオイルと塩とパセリであえておきます。

牛肉をカットし、塩コショウして一晩寝かせます。多めのピュアオリーブオイルでじっくりを炒めて香りを出し、牛肉を入れ色が変るまで炒めたら、トマト缶を手でつぶしながら入れ、90分煮込みます。別に炒めた人参と、ローリエも加えてさらに1時間煮込み、最後に塩で調味します。

**牛** もも肉、オリーブオイル、トマト、ペンをいい、あっさりとした南仏風の煮込み料理を作りました。



### カタネカフェ

〒151-0066 東京都渋谷区西原1-7-5  
 営業時間 / 7:30~18:30(18:00ラストオーダー)  
 / ベーカリー7:00~18:30  
 定休日 / 月曜日・第1第3第5日曜  
 TEL / 03-3466-9834

	<p>パッソ エキストラ                  バージンオリーブオイル                  容量: 500ml×12、1L×12、                  3L×4、5L×4                  パッソ ピュア                  オリーブオイル                  容量: 1L×12、5L×4</p>		<p>オルガトマト缶ホール                  容量: 1号缶×6                  賞味期限: 製造後840日                  保存方法: 直射日光・                  高温多湿を避け常温                  ベンネリガーテ                  容量: 500g×20                  賞味期限: 3年                  保存方法: 直射日光・                  高温多湿を避け常温</p>
	<p>賞味期限: 製造後730日                  保存方法: 直射日光を避け常温</p>		