

# 料理人の技

「やま祢」3代目の山根淳司さんが伝授して下さったのは「鰹のタタキサラダ」です。春の初ガツオと秋の戻りガツオの季節には「西麻布 露地裏 やま祢」にも登場する人気メニュー。家庭で手に入る食材で簡単に作れる上、見た目が豪華でおいしいのが特徴です。コツは鰹の皮目をしっかり焦げ目がつくまで焼くことと、ドレッシングは食べる直前にかけることです。

