



上：オマール、手長エビなど、その日入ったおいしい魚介類で作るマルセイユ風ブイヤベース1850円。サフランの香りが食欲をそそる。左：フランス産鴨モモ肉のコンフィ1500円。2日かけてじっくりコンフィにした鴨をこんがり焼き上げ、小芋のローストを。ワインは、店のオリジナルで、南仏ラングドックのドメーヌ・スーリエのキュヴェ・ブーVdT3989円。



左：シンプルな田舎風テリーヌ松の実入り サラダ添え1200円。定番中の定番。うま味があって歯ごたえがよい豚の肉&肩肉に、鶏白レバーを加えて滑らかさを。松の実の食感もよく、フレッシュな葉野菜たっぷり。下：赤白チェックのテーブルクロスや活気あるサービスに、気分が上がる！

## パリのワイン食堂

うまくて安くて大満足。  
デイリーフレンチの理想形。

東銀座の路地裏でひととき目を引く赤いひさしのエントランス。料理は、吉田豚のローストなどのガツン系から、とろりとしたポーチドエッグを包んだカリフラワーのムーアスなどのモダンなものまで安心のおいしさ。プリフィクスコースは3129円の価格破壊！さらにワインは、ボトル3989円均一(70種！)とスペシャルセレクションの2部構成。連日満席なのも納得。



●東京都中央区銀座3-13-11 銀座芦澤ビル1F  
☎03-3547-4120 ①11時30分～14時LO、17時30分～23時LO(土・日曜、祝日11時30分～21時30分LO) ②日曜(5月1日から無休)

