

仔羊のナヴァラン風トマト煮
春野菜添え1942円とホワイトア
スパラガスの前菜1260円。



1. どちらのミルフィーユ577円。2. ワインはグラス630円～、
カラフェ2310円～、ボトル3990円～。ダイニング56席。

パリのワイン食堂

☎03-3547-4120/フレンチ

グラスを持って、パリ下町ヘトリップ。

夜はアミューズから始まり、オードブル、メイン、デザートを選べばブリフィクスコースが基本。メニューには鴨のコンフィやステーキフリットなど、定番のビストロ料理が並ぶ。ワインはオーナーである丸山宏人さんが現地にまで足を運んで選んだ、小規模かつ熱心な生産者が造ったものばかり。古酒リストもあるが、赤白各30種強を誇る3990円均一リストで十分満足だ。

●銀座3-13-11 銀座芦澤ビル1F ☎11:30～14:00L.O. 17:30～23:00L.O.(土日祝11:30～21:30L.O.) 無休/ランチは平日1000円～、土日祝1575円～。夜コース3129円～。

MAP D-3