

ヨーロッパ産 シャルキュトリ
本物へのこだわり



「ガレット コンプレット オ ジャンボン クリュ」(1380円、手前)と「バスク産生ハム、サラミ、チョリソ」(1600円、奥)。

オーナーシェフのラーシェ・ベルトランさんが故郷ブルターニュ地方の伝統料理であるそば粉のクレール「ガレット」の専門店を神楽坂に出したのは1996年。ガレットのほか、シャルキュトリやシードルなど、ブルターニュの食文化を広く紹介している。夜は、ワインやシードルにあわせてシャルキュトリ、フランス・バスク産の生ハムやチーズをあわせて楽しみ、フランスを感じたい。



ラーシェ・ベルトランさん(左)とクレールピエの島貴史さん

LE BRETAGNE
ルブルターニュ

東京都新宿区神楽坂4-2
コンフォート神楽坂1F
☎03-3225-3001
●11:30~22:30LO
(日・祝は~22:00LO)
●月休
●コース 昼1580円~(平日ランチ)、夜3980円~
●38席 www.le-bretagne.com

神楽坂

ルブルターニュ

ブルターニュ地方の味わい、文化を感じたい



「フランス産 パテ・ド・カンパーニュ リヨン地方ピラ産 2種類のサラミ盛り合わせ」(1200円)。

ブラッスリーオザミは、3月から価格を改定し、前菜・主菜・デザートで2980円にした。客足は好調で、20代の女性客も増えた。「入り口が広がったからこそ、本場の味を伝えたい」と、料理長の洲上達也さんの希望でメニューに入れたのがフランス産パテ・ド・カンパーニュだ。「フランス産のパテは、スパイスのバランスが絶妙。日本人にはなかなか出せない味」と、店の重要なメニューだ。



「フランスの食文化を伝えたい」と、料理長の洲上達也さん。

Brasserie AUX AMIS
ブラッスリーオザミ 丸の内

東京都千代田区丸の内3-3-1
新東京ビルディング1F
☎03-6212-1566
●11:30~24:00 土11:00~24:00
日祝11:00~23:00
●無休
●昼 土・日・祝1500円~
夜 コース2980円~
●44席 <https://auxamis.com/brasserie>

丸の内

ブラッスリーオザミ 丸の内

若い女性客の増加は、本場の味を伝えるチャンス

六本木

バルコニーレストラン&バー

フランス産シャルキュトリは、ワインに最適



「シャルキュトリの盛り合わせ」(2400円、2人前)。ワインはグラスで500円~。

イノベータータイプの料理をアラカルトで選べると好評のレストラン。六本木一丁目駅に駅に直結した利便性と、国内外のゲストがさまざまなシーンで使い分けられると評判だ。「豊富に取りそろえたワインとともに食事を楽しんでもう一度いただきたい」と、シェフの宮里康史さん。どんなワインも受け止める、しっかりとした味わいのフランス産シャルキュトリは、メニューから外せないという。



マカオでの修業経験を持つ、宮里康史さん。

balcony Restaurant & Bar
バルコニーレストラン&バー

東京都港区六本木1-6-1
泉ガーデンタワー3F
☎03-3560-5013
●レストラン 11:30~14:00LO、18:00~22:00LO
バー 17:30~翌1:30LO(金のみ~翌2:30LO)
●無休(土・日・祝は貸切の場合あり)
●昼 1000円~夜 アラカルトのみ500円~
●140席 www.balcony-rb.com



フランス産にこだわっているサラミ。850円で楽しめる。

ミシュランの星付きシェフのオリビエ・オドス氏が監修するワインバー。平日昼は1000円からトリズナブルで、夜はアラカルトとコースを両方用意し、さまざまなシーンに対応する。ワインの品ぞろえもハイレベルだ。黒田民平エグゼクティブシェフは「高級食材を価格維持もあって扱えないのは苦渋の決断でしたが、サラミの盛り合わせは、フランス産にこだわっています」と語る。



2016年からエグゼクティブシェフを務める黒田民平さん。

World Wine Bar by Pieroth
KAGURAZAKA

ワールドワインバーbyピエロート 神楽坂店
東京都新宿区神楽坂3-6 サムライ堂ビル1F
☎03-6280-7631
●11:30~22:00 (金・土は~23:00、日は~21:00)
●不定休
●平日ランチ1000円~、土・日ランチ1900円、コース3000円~
●70席 www.pieroth.jp

神楽坂

ワールドワインバーbyピエロート 神楽坂店

品揃え豊富なワインに合わせて自由に楽しめるシャルキュトリ