



「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ユ地方の伝統料理であるそば粉のクレージュ「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、ブルターニユ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)とクレージュの島貴史さん

LE BRETAGNE
ルブルターニユ

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

ルブルターニユ

ブルターニユ地方の味わい、文化を感じたい

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



「フランス産 パテ・ド・カンパーニュ リヨ地方 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ユ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、店の重要なメニユーだ。



「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・日・祝1500円~
日祝11:00~23:00
●無休
●夜 コース2980円~
●44席 https://auxamis.com/brasserie

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、メニユ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

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



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