

世界は美しい

美プレミアム

2012 Autumn

premium

王女様のレストラス

厳選！世界の
新グルメガイド

PARIS/TOSCANA/LONDON
美セレブが通う3つ星から予約の取れない
美味しくて美しい
だけ全81

Invitation à
L'Opéra Garnier

美の饗宴、神々が宿る夢の殿堂への誘い
パリ・オペラ座への招待状
芸術の秋に浸るオランダの旅
フェルメールを訪ねて



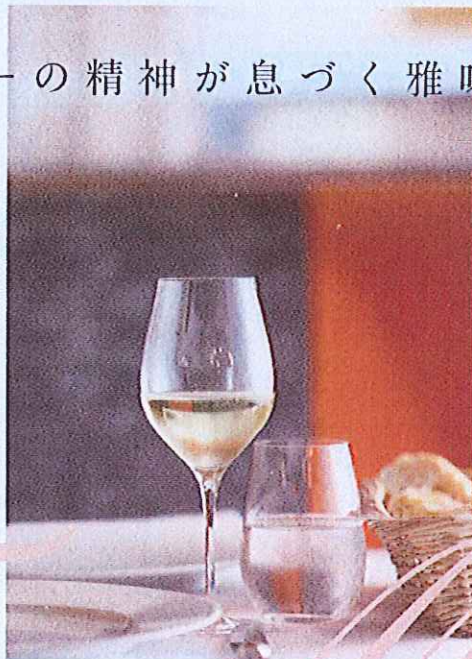


季節の移ろいが感じられる 細やかな神経の行き届いた食膳

ベルナール・ロワゾーの精神が息づく雅味の世界



左/オレンジとブラウン
でまとめられたインテリア。
右/座り心地のいい
空間で、美味なブルゴー
ニュワインを堪能したい。



Chef...

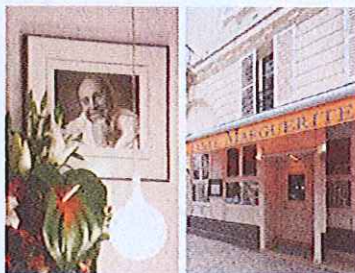
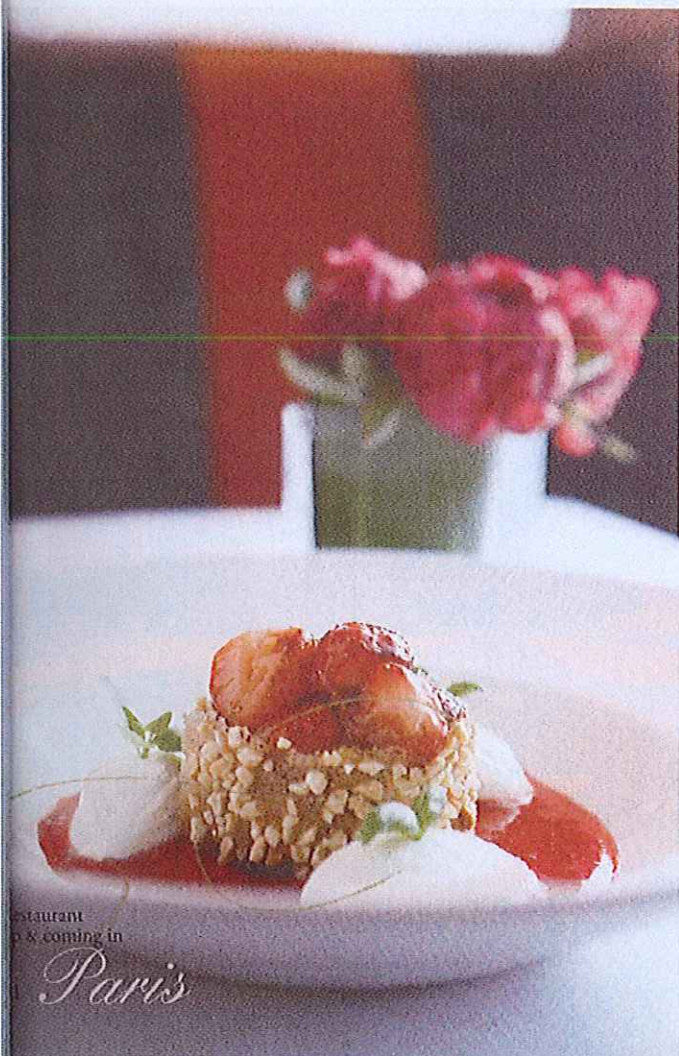
Gomes Pedro
ゴメス・ペドロ

名店のドルレーアンで働いていたシェフ。旬の素材の持ち味を意識しながら、海と山の幸を巧みに使い、見た目の美しさも大切に料理を作っている。

Tante Marguerite

タント・マルグリット

ブルボン宮（フランス下院国民議会のすぐそばに堂々と店を構えるタント・マルグリット。ブルゴーニュの偉大な料理人だったベルナル・ロワゾーさんの姉妹店のひとつで、ロワゾーさんのエスプリが色濃く残るレストランです。料理は往年のトラディショナルなフレンチで、場所柄、政界やジャーナリストの人々や7区の住人の利用が多く、近くの有名フロリスト、アンリ・ムリエさんのフラワーアレンジメントが華を添えています。ロワゾーさんの精神を受け継ぐシェフ、ゴメスさんの料理はブルゴーニュのクラシックな料理を軽やかに風味豊かにした内容で、メニューのなかにはロワゾーさんのオリジナル料理もあり、興味深いです。ブルゴーニュならではのエスカルゴ料理や卵を使った料理、チキンやフォワグラ、リ・ド・ヴォー、サン・ピエール、カレイなどフランスの王道の料理が食べられるのがとっても魅力です。



左/アイスクリームとイチゴのボワレ、ハルサミコ風味のデザート。隠し味にオセイユの葉の風味のバターがふんわりとかけられて。口当たりのいい味わいで、料理の最後を締めくくります。中/カウンターには、ベルナル・ロワゾーさんの写真が掛けられ、見守っているよう。美しいフラワーアレンジメント。右/ブルボン宮と目と鼻の先にあるレストラン。

Data

Tante Marguerite
タント・マルグリット

6 rue de Bourgogne 75007 Paris
Tel: 01 45 51 79 42
www.bernard-loiseau.com
営業時間◎12:00-14:30 19:00-22:30
定休日◎土、日、祭、8月
ランチ €29~ デイナー €52~
カード◎VISA, MASTER, AMEX,
DINERS



restaurant
& coming in
Paris

薄作りのタイのマリネ、マド
ラス産カレー風味のオニオン、
パイナップルとライムを加え、
鮮やかに盛り付けられた前菜
で、一気に食欲を増して。

図案のように美しく盛られた料理は、
その味わいも格別