

特集  
パリ美食の  
すべて。

# CREA Traveller

クレア・トラベラー

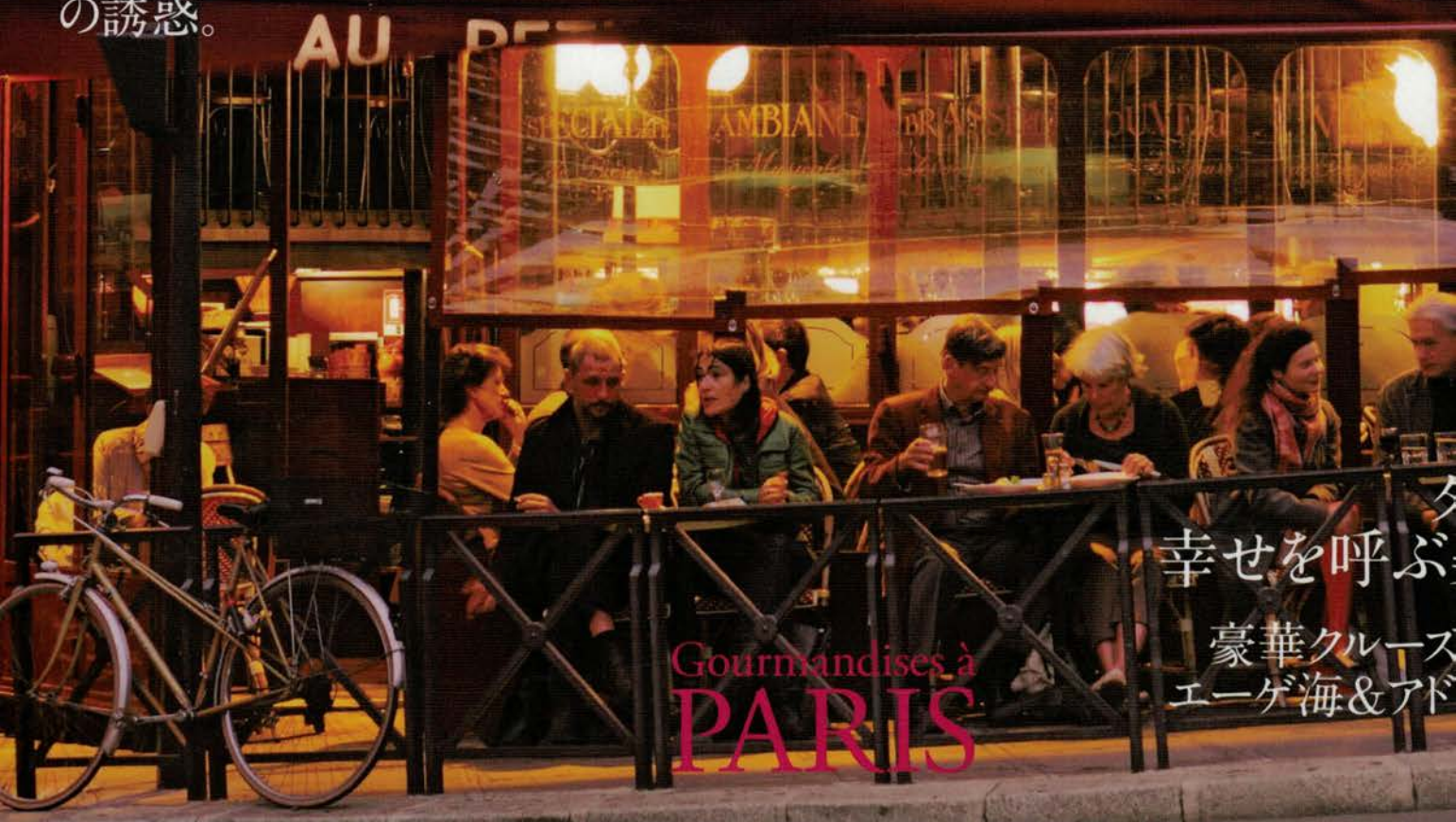
特集  
【全95p 永久保存版】

## パリ美食のすべて

絶品ビストロ最新案内／街角スイーツ大集合  
最高のグランメゾンはどこ？／新進気鋭のシェフ名鑑／チーズの食べ方教えます  
おいしいエスニックを探せ／至高のパリホテル・セレクション

〔別冊付録〕

「おもてなしホテルズ」  
の誘惑。



Gourmandises à  
PARIS

幸せを呼ぶ

豪華クルーズ  
エーゲ海&アド

# CREA

## Traveller

### Wedding & Honeymoon

### in

### Tahiti

タヒチ、  
幸せを呼ぶ  
楽園。



# みんなでシェアして楽しむ、“タ”



〈奥から〉ラシオーヌ3品。マグロのセヴィーチュ、フェネルのスライスとパイナップルの果汁をかけたもの€9。意外にもパイナップルが合う。野菜のグリル€8は歯ごたえが残る火の通し加減。オープンでさっと焼いたイカ€10。ライムとオリーブ油で。

## Braisenville

ブレザンヴィル

フランスではここだけ！  
おいしさの秘密はオープンにあり

この店にはキーワードが2つある。1つは「racion(ラシオーヌ)」。これは、シェアして楽しむイベリアのハーフポーションで出される料理のこと。2つ目は、オープン。なんとオープンの中に炭を入れ火をおこす。フライパンを使うことはなく、火を通すすべての料理がこのオープンで仕上げられる。この2つの特徴を最大限に楽しむには、ラシオーヌを何品か取り、メインに骨付きブロースのステーキを取ってシェアするのがおすすめ。蓋のついたオープンでの炭火焼きということは、肉を若干スモークするような効果もあり、今まで食べたことのないステーキのおいしさを経験できる。

36, rue Condorcet 75009 Paris

☎ +33-9-50-91-21-74

Ⓜ 12時~14時30分(月~金のみ)、19時30分~23時(木・金・土~23時30分) ㊿ 日曜



ブラック・アンギルス牛のリップロスステーキ€48。絶品!



友達4人くらいのグループや家族連れも多い。



店内は炭火焼きをイメージした配色。黒は炭、黄や赤は炎。



〈上から〉オリーブ油、レモン汁にエスペレット唐辛子、オレガノの花で調味したツッコ€8。鴨のレバーと心臓のボワレ カリフラワー€9。カツオとガリシア産のニニ€8。オリーブ油とフロマージュブランを和えたソースでいただく。

## Au Passage

オ・パッサージュ

シンプルなお料理と、引き立てるワイン。  
くつろぎの空間で思わず長居

住所を頼りに行っても、間違えたかな?と一瞬不安になる裏道の目立たない場所にある「オ・パッサージュ」。古いビストロの雰囲気を生かそうと、元からあったテーブルと椅子を使いながら、プロカントでランプなどを買い足し、いい意味で力の抜けた空間を演出。料理も、飲みながらみんなでつつき、次が欲しくなったら追加できるよう、すぐに出せるシンプルなものを中心。そのために野菜は少量生産の農家から、魚は釣ったもの、と素材にこだわる。繊細な料理に合わせてワインはロワールが充実。くつろぎの要素いっぱい、思わず長居してしまう。

1 bis, passage Saint Sébastien 75011 Paris

☎ +33-1-43-55-07-52 www.facebook.com/aupassage/

Ⓜ 12時~14時(月~金)、20時~23時(土曜~23時30分)

\*タバスメニューは夜のみ ㊿ 日曜

客層は30代が中心

