

Influenceuses

パリジェンヌインフルエンサーのお気に入り



Cèna

セナ

● モンソー

イタリアのエッセンスが、おいしさの鍵。

モンソー公園の近くにあるフレンチレストラン。今年1月に新しいオーナーとシェフに代わり、メニューを一新。イタリアのエッセンスを取り入れた料理に生まれ変わった。「過剰な飾りがなく、食材の核心に迫る料理」がアンドレアのお気に入り。煮込んだトリッパとヒヨコ豆には黒オリーブでアクセントを、タイムやローリエ、オリーブオイルでマリネした塩タラにはベルガモットの果皮とトウガラシをちらし、色も香りも豊かなひと皿に仕上げている。

23, rue Treillard 75008 ☎ 01-40-74-20-80

📍 MIROMESNIL 🕒 12:15~14:00L.O., 19:30~22:00L.O.

🗓️ 土、日 要予約 www.cena.restaurant

■ 推薦人

アンドレア・シャム

パティシエ、インフルエンサー

Andrea Sham ベネズエラで生まれ、11歳でフランスへ移住。レストランへのパティシエ卸販売業を行った後、2017年からアートとパティシエを融合させた作品を発表。 @andrea.sham



©Guillaume Jandin



上右:手前から、塩ダラとフェネルの前菜「Morue Effeillée, Fenouil Confit」28ユーロ、アンコウとカステルフランコのアイオリソース添え「Lotte Petit Bateau, Castelfranco, Aioli」45ユーロ、ワインはグラス10ユーロ〜 上:デザートは手前から、ブラッドオレンジとコルシカ産チーズ、ブロッチュの一品「Oranges Sanguines, Brocciu」15ユーロ、白トリュフとハーゼルナッツのクリーム「Pâte de Noisette, Crème Fouettée aux Noisettes, Truffe」12ユーロ〜 左上:白いクロスが清々しい店内。



Dragon - Cyril Lignac

ドラゴンーシシル・リニャック

● サンジェルマン

売れっ子シェフの新店は、アジアンフュージョン。

数々のレストランを手がける人気シェフ、シシル・リニャックがアジアンレストランに進出。デザイン界の巨匠ジャック・ガルシアによるムーディな店内は、ココナッツや南国フルーツ、タイのトムヤムソース、インドネシアのサティソース、味噌やユズといったアジアの香りに包まれている。エロイズといわく、「ふたりでしっとり食事をしたい時に理想的な場所」。

■ 推薦人

エロイズ・ブリオン

作家、フードコンサルタント

Héloïse Brion 15年間モードの広報として活躍後、ノルマンディに移住。レシピやライフスタイルに関するサイト、ミス・マギーズ・キッチンを主宰し、レシピ本も出版。 www.missmaggieskitchen.com



©Christophe Roué

左奥:細長く奥へと続く店内。エキゾチックでゴージャスな空間。左上:ショウガとゴマ、ハーブで味付けした牛肉のギョウザ「Gyozas de Bœuf, Gingembre」24ユーロ。ユズやワサビ、味噌など和素材も多用している。左下:「泣く虎」と名付けられたタイ料理から着想を得た一品で、甘いソースで牛肉を味付けした「Larmes du Tigre」28ユーロ。タイ風のトムヤムソースで食べる手長エビのメニューもある。

29, rue du Dragon 75006 ☎ 01-88-81-80-00

📍 ST SULPICE, ST GERMAIN-DES-PRÉS

🕒 12:00~14:30L.O., 19:00~、21:30~ 無休 要予約
http://restaurantdragon.com

Madonna

マドンナ

● サウス・ピガール

イタリア伝統の味が揃う、ニューアドレス。

シックでありながら陽気なイタリアの雰囲気味わえる店。パリのブラスリーならではの木の壁や真鍮の装飾に、現代イタリア人画家によるフレスコ画、レトロな照明や椅子を融合。料理はイタリアの伝統を尊重したボンゴレや仔牛のミラノ風カツレツなど。「目の前で仕上げてくれるティラミスまで、美味かつきれい!」とエロイズは絶賛。

52, rue La Fayette 75009 ☎ 01-47-70-59-08

📍 LE PELETIER 🕒 12:00~23:00 L.O.

無休 要予約 www.madonna-osteria.fr



右:手前から、仔牛肉のツナソース「Vitello Tonnato con Tonno Rosso」15ユーロ、フォカッチャ「Focaccia Genovese」6ユーロ、仔牛スネ肉の煮込み「Ossobuco alla Milanese」29ユーロ、グラスワイン6ユーロ〜 上:落ち着きある店内。

