



ハンガリー

パプリカパウダーをたっぷりとしたやさしい赤色と旨味、深みの特徴



「スペシャルランチ」2100円。手前からグヤーシュスープ、ロールキャベツ、自家製パン、紅茶、週替わりデザート ※サ料別

ハンガリーの食文化を日本に伝えるべく、同国政府の要請で開業したというハンガリー料理の店。パプリカ発祥の地とも言われる同国の料理には、パプリカは欠かせない存在。牛肉、野菜をたっぷりのパプリカパウダーと調味料で煮込んだ「グヤーシュスープ」はさらさらとしていて旨味と深みがたっぷり。結婚式などにも登場する家庭料理「ロールキャベツ」は米と肉をキャベツで包み、パプリカを模して成型。味付けにはやはりパプリカパウダーが使用されています。



アズフィノム
渋谷区神宮前2-19-5、AZUMAビル地下1階
☎03-5913-8073



オーナーの奥平江さんは2013年に「ハンガリー功労騎士十字勲章」を受章



本場の美味を都内で体感！

外国人シェフの店

世界中から人や食材、食文化までもが集まる街・東京。

そこで今回は、都内にいながらにして本場そのままの味が堪能できる、外国人シェフの店に注目しました。



チュニジア

オリーブオイルを多用多彩にそろったクスクスを堪能

日暮里駅徒歩2分の立地にあるチュニジア料理の専門店。地中海料理に分類され、オリーブオイルを多く使うのが特性のひとつ。食材で特徴的なのは、小麦粉を粉状にしたクスクス！ 同店では、魚介類のダシで仕込んだ「クスクスロワイヤル」のほか、野菜、チキン、ビーフなど、多彩なクスクスを用意。また「アルシユ・ミシユイ」などのグリル料理やタジン鍋、アシードなどのスイーツまで、チュニジア料理が堪能できます。

「クスクスロワイヤル」2000円。魚介の旨みかき込んだクスクス。トマトのスープをかけて味わいます。



右「リヨン風クネル モリセットおぼあさんスタイル ナンチュアソース」2500円、右下「前菜の肉の盛り合わせ」1500円、下「リヨン名物のタルトブラリスとウフアラネージュ」1000円 ※この3品も選べる「ランチコース」(2850円)あり ※サ料別



フランス

現地の「ブション」を再現伝統的なリヨン料理に舌鼓

神楽坂に店舗を構えるリヨン料理の店。ぬくもりある雰囲気の中でリヨンの名物料理とワインを楽しむ「ブション」をイメージ。内装、テーブル、カトラリーにまでこだわり、再現しています。「リヨン風クネル」はカワカマスのすり身をオマールエビのクリームソースとともに焼き上げた、リヨン料理の代表格。前菜「コシヨナイユ」は自家製のテリーヌなどシャルキュトリの盛り合わせ。ブラリネのデザートと合わせて、リヨンを堪能するひとときを過ごしてみよう。



ルグドゥノム・ブション・リヨネ
新宿区神楽坂4-3-7、海老屋ビル1階 ☎03-6426-1201

