

～ フランス料理 ～



<シャトーレストラン・ジョエル・ロブション>

目黒区三田 1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内 03-5424-1347

2004年12月にリニューアルオープンし、シャンパンゴールドの店内で食す18品ディナーコースは圧巻！エグゼクティブシェフの渡辺雄一郎氏は、辻調仏校OB



<ロオジエ>

中央区銀座 7-5-5 03-3571-6050 定休日：日曜日

26年間の実績を誇るジャック・ボリー氏に代わり、6月よりブルーノ・メナル氏がシェフを勤める。銀座の並木通りに面し、グランメゾンとしては、料理、サービス、雰囲気共に評価が高い。



<ラ・トゥーエル>

新宿区神楽坂 6-8 03-3267-2120 定休日 月曜日、第1・3火曜日

パリのトゥールダルジャンで副料理長を勤めた清水忠明氏が11年前に、オープンした店。シェフは同じトゥール・ダルジャン出身の田辺猛シェフ。写真は、『松茸たっぷりの旬菜スープ』



<アラジン>

渋谷区恵比寿 2-22-10 広尾リバーサイド G1F 03-5420-0038

川崎誠也オーナーシェフは79年に渡仏しコート・ドールなどで経験を積み、94年に開店。特にジビエや野菜やフォワグラの使い方は巧みで、確かな味付けと新しい素材の組み合わせが定評。



<ラ・ピッチョリー・ド・ルル>

渋谷区恵比寿 2-23-3-1F 03-3440-5858 営業時間 19:00～3:00 月曜定休

市川知志オーナーシェフのシェ・トモの姉妹店。テリーヌやリエットなどフランスの郷土料理と美味しいワインが食せる店。写真は『モンサンミッシェル産のムール貝&ボンム・フリット』



<FEU フウ>

港区南青山 1-26-16 03-3479-0230 辻調OBの下村浩司シェフは8年に渡り「ベルナール・ロワゾー」「トロワグロ」「マーク・ヴェイラ」「ギイ・サボワ」「ジャック・シボワ」「グアルティエロ・マルケージ」などヨーロッパの2つ星、3つ星レストランで修行を重ねる。



<サリュュー>

渋谷区広尾 1-4-10 鴻貴ビル 1F 03-5791-2938

森本秀和オーナーシェフ、鳥山由紀夫マネージャーは、長年“レストラン・フウ”で共に働き、2002年に開店。スタッフのほとんどが辻調OBで仲が良く、予約の絶えない人気店。



<ザ・ジョージアンクラブ>

港区西麻布 1-6-4 03-5412-7177

お城に足を踏み入れたかのような店内は、英国のジョージア朝時代の調度品に溢れた、華やかな空間。まるで、お姫様にでもなった気分でお食事が味わえる。久高章郎シェフは、辻調OB。