

アンテナ 美食の FOR GOURMET

VOL.2
巴里本舗
牛タンのやわらかシチュー720円
テーブルワイン1500円

フランス料理を学び、自らもフ ランス料理店を開いていた野崎さ んが「本当に気軽に利用できる店 を」と開いたフランスリ、巴里 本舗。和洋中のメニューが揃いピ ールも日本酒もある居酒屋形式。 ワインも堅苦しい講釈抜きで楽し める。

フランス料理を学び、自らもフ
ランス料理店を開いていた野崎さ
んが「本当に気軽に利用できる店
を」と開いたフランスリ、巴里
本舗。和洋中のメニューが揃いピ
ールも日本酒もある居酒屋形式。
ワインも堅苦しい講釈抜きで楽し
める。

トビュレ、トマトペーストを加
える。ビュレとペーストの2種
類を加えるのは、ビュレだけで
は薄っぺらい味になり、ペースト
だけではベタベタしたしつこい味
になるから。このふたつを合わせ
ると、丁度いいトマト風味が料理
に生じる。圧力釜から蒸気が上が
ったら、弱火で30分。時間。
しばらく蒸らした後、ソースから
一旦タンを取り出し、赤ワインピ
ネガーでのはしたフォンドボーを
加える。

赤ワインピネガーがソースのこっ
てり加減をサッパリと整え、程よ
い酸味を加える。このソースをタ
ンと合わせて更に火にかける。パ
ターライスの上に盛り、生クリー
ムとパセリをかけて出来上がり。
ワインは一般のフランス市民が普
段、気軽に飲んでいるテーブルワ
イン(1500円)。シチューに
赤ワインが入っているから、合わ
せるワインは甘味のない涙目がい
い。ワインはグラス380円でも
楽しめる。ガリックトースト
(450円)。会計は各テーブルで
のフレンチスタイルで。



野崎比呂希さん

高校時代、アルバイト先のレストラン「菊水」で働くコックさんの姿を見て「これだ!」と思い、料理の道に。25才で北大路にフランス料理店「キャトルセゾン」を開店、8年間営業。昨年4月23日に「巴里本舗」を開店した。

京都市中京区東洞院通三条下ル東側ミツ
ナカムラビル1F
☎075-212-0599
●5:30PM~11:00PMラストオーダー
0:00AM頃クローズ/日曜休



ワインは銘柄には拘らないが、飲んで美味しいものでないと料理も美味しく仕上がらない。タンはナイフとフォークを使わずにいい大きさに切る。フォンドボーを加えたソースをかけて更に煮込む。

