

タンシチュードの美味しい普段使いの ブランチスリー！

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」と聞いたブランチスリー、巴里本舗。和洋中のメニューが揃いビ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。

人気なのが牛タンのやわらかシュー（720円）。香味野菜（タマネギ、ニンニク、セロリ、ニンジン、バセリの軸）を圧力釜でバタソテーに。その中にタンを入れ、赤ワインをドボドボと注ぎ、トマ

トピュール、トマトベーストを加える。ピューレとベーストの2種類を加えるのは、ピューレだけで薄っぺらい味になり、ベ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きる。圧力釜から蒸気が上がったら、弱火でコトコト1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、赤ワインビネガーやほしたフォンドボーを加える。

（450円）。会計は各テーブルで

トリューレ、トマトベーストを加える。ピューレとベーストの2種類を加えるのは、ピューレだけで薄っぺらい味になり、ベ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よ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。バ

ー

ムとバセリをかけて出来上がり。

ワインは一般的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渋目がない。ワインはグラス（380円）でも楽しめる。ガーリックトースト（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

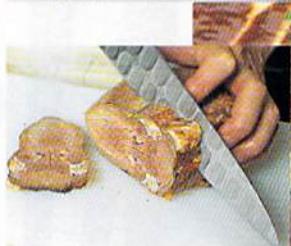
高校時代、アルバイト先のレストラン「菊水」で働くコックさんの姿を見て「これだ！」と思い、料理の道に。25才で北大路にフランス料理店「キャトルセゾン」を開店、8年間営業。昨年4月23日に「巴里本舗」を開店した。

京都市中京区東洞院通三条下ル東側ミックナカムラビル1F
075-212-0599
5:30PM~11:00PMラストオーダー
0:00AM(日曜日)

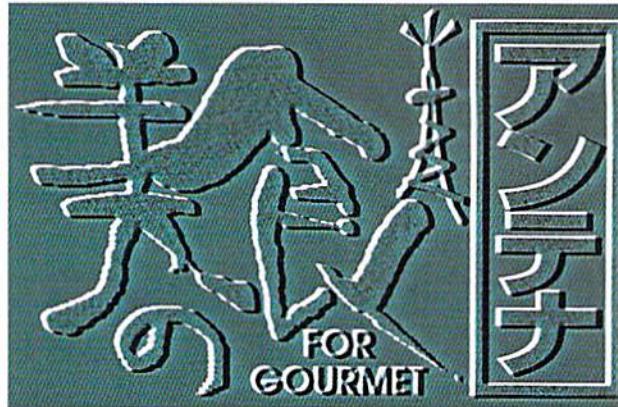
三条通

東洞院通

六角通



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い仕上がりしない。タンはナイフとフォークを使わなくていい大きさに切る。フォンドボーを加えたソースをかけて更に煮込む。



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

