

欧州19都市、注目はこの28ストリートだ!

# BRUTUS<sup>®</sup>



2002 8/1 特別定価 840円

## THE EURO TRAVEL BOOK

★ファッション、アート、グルメ、建築、デザイン...

さて、どの都市へ行く?

- |              |                 |
|--------------|-----------------|
| ✈ PARIS      | ✈ ST.PETERSBURG |
| ✈ LONDON     | ✈ WARSAW        |
| ✈ BERLIN     | ✈ HAMBURG       |
| ✈ BARCELONA  | ✈ PRAGUE        |
| ✈ ROME       | ✈ VIENNA        |
| ✈ HELSINKI   | ✈ SARAJEVO      |
| ✈ AMSTERDAM  | ✈ BUDAPEST      |
| ✈ GÖTEBORG   | ✈ SOFIA         |
| ✈ MALMÖ      | ✈ VALLETTA      |
| ✈ COPENHAGEN |                 |

ジョエル・ロブションの

TOKYO ADDRESS

SIMPLY TABLE



マカオでのフェアの後、新レストランの構想を胸に、バカンス先のスペインへ。

vol. **31**

パトロン「顔」が見える、思わずひと目惚れするアドレス。

「40席あまりの小さな店で、インテリアは典型的なパリのビストロの雰囲気。私が訪れた時は、お客さんの8割は女性だったが、日本人の女性はいい舌の趣味をしている。ここは代官山にある〈ル・ブティ・ブドン〉のオーナーシェフ、フィリップ・バットン氏がオープンしたビストロだが、さすが料理のクオリティーもしっかりしている。私が試したのは6,000円のフィリップ・バットンのスペシャルコース。どれも高ポイントなのだが、スズキのカルパッチョ・パルメザン添え7.5、鴨のフレッシュフォアグラと大根のポワレ7、手長エビとトマトのビュレのガレット仕立て7.5、牛ほほ肉の赤ワ

イン煮7.5、そしてデザートのカラメルプリン8点。ワインもリーズナブルなものが多く、白、赤とも3,500円のを頼んだが、どちらも6点台はつけられる。

もうひとつこの店で特徴的なのは、アラカルトならスープ以外は1/3のタバス(小皿)ポーションでオーダーが可能で、もちろん価格も1/3。ひと皿の予算で3種類の味を楽しむことができる。またオーダーもとても迅速で、サービスからインテリアまで含めた店の雰囲気は8点。オーナーのレストラン作りに込められた気持ちが伝わってくる、思わずひと目惚れするアドレスだ。日本を訪れたら絶対にもう一度行きたい店のひとつ」

オーナーのフィリップ・バットン氏 代官山「ル・ブティ・ブドン」もロブション氏お薦め



address

●東京都千代田区九段北1-10-2 ☎03-3239-6440。8時~24時 (Breakfast 8時~10時30分、Lunch 11時30分~14時30分、Dinner 18時~10時30分)。日曜休。最寄り駅は地下鉄九段下駅。

## LE PETIT TONNEAU ●九段



左/前菜のムール貝の白ワイン蒸し・クリームスープ1,500円。右/フィリップ・バットンのスペシャルティナー、手長エビとトマトのビュレのガレット仕立て・ビストゥー風味1,800円。夜のコースも2,500円から用意され、フィリップ・バットンのスペシャルコースでも6,000円。