

CLASSY.

6 June
[クラッシー]200
平成15年6月1日発行(毎月1回1日発行)
第20巻第6号 昭和59年8月2日第三刷

すべては「暑くてもキレイ」のために
**夏ヘアの問題
解決します!**
こだわりポイントの違いで EAST WEST 対決
**働くお嬢さんの
「頼れるブランド」図鑑**

6月の結論! 「ベージュ」で攻めて「黒」でつなぐ

「トーンはふんわり」でも「印象はクール」な最新コーディネート
永遠のリッチ色「ベージュ」大研究
春モノが一巡した今こそ使える
「黒」でのりきる!春の終わり~夏の始まり

みんなに差をつけるのは横や後ろへの気配り
めざせ!360°シャツ美人
次の1枚はほんの少し「いい女」ふう
今年こそ「脱・タンク」のワンピース選び
「女の顔のために生まれた色」を最大限活かす術
ピンク・メイク このひと手間で **大人顔**

サンダルNGの人の夏仕様
**白&ベージュ靴で
会社服が見違える**
「モデル好き」するカジュアルのヒント満載
**涼ちゃん&マヤケイと行く
“噂の未確認ショップ”クルーズ**
上質トップスとパンチのある小物でグレードUP!
もっとリッチに!半端丈パンツの季節
デニム×レザーの新ラインはかなりハマります
**えみりベーシックに
「セリーヌ小物」が欠かせない**
顔に大きく!顔に大きく!それぞれの必需品
目力の表ヒット裏ヒット

フランス語が飛び交う
賑やかな雰囲気も魅力



LE PETIT TONNEAU

ル・プチ・トノー

千代田区九段北1-10-2 九段アーケビル1F
☎03-3239-6440 密クワッサン&カフェオ
レの朝食8:00~L.O10:30 ランチ11:30~L.O
14:30 ディナー18:00~L.O22:30 毎日曜 ア
ラカートの料理は大半が1/3の量でオーダー可。
¥500へのグラスワインも30種以上の品揃え。



パリの街角のビストロがそっくりそのまま移
動してきたような雰囲気。ひかれ、全40席の
半分以上をフランス人が占める日も多いとか。
料理も本場そのままの味に、しっかりとした
フレンチをがっちり食べたい日に訪れてみて。

シェフのスペシャリテ、すずきのカルパッチョ バルメザン
添え ¥1,800はちよっぴり加えたバルサミコと醤油が味のポ
イントに。たっぷりのせた大葉の千切りで爽やかな前菜。



カカオ成分64%と香りの良いビターチョコにこだわったチ
ョコレートムース ¥800は、舌の上のせた瞬間消えてなく
なってしまうような口溶けの良さが感動的!



スタイリッシュなシェフ、フィリップ・バットゥ氏
ギヤルソン・ソムリエもフランス人。パリの街角の
ビストロの雰囲気。ひかれ、全40席の半分以上を
フランス人が占める日も多いとか。料理も本場
そのままの味に、しっかりとしたフレンチをが
っちり食べたい日に訪れてみて。

エシャロット、にんにくと炒め、白ワ
インで口を開けたら仕上げにクリーム
と牛乳。シンプルなのに“ついもうひ
とつ”と手が出るムール貝の白ワイン
蒸しクリームスープ ¥1,500



じっくり煮込んだ煮込み系
はホッとできる優しい甘さ

ナイフなんて必要ない!? フォンドボーの中
で野菜、ブレン、トマトと一緒にじっくり煮
込んだ子豚のフリカッセ ¥2,100はトロリと
溶ける美味しさ。甘めのソースが豚と好相性。



塊のまま焼くことで、身はふっくらジューシ
イな仕上がり。この厚さで3本付けのポリユ
ームがまさしくビストロ! フロヴァンスハ
ーブを効かせた子羊ソテー ¥2,700