

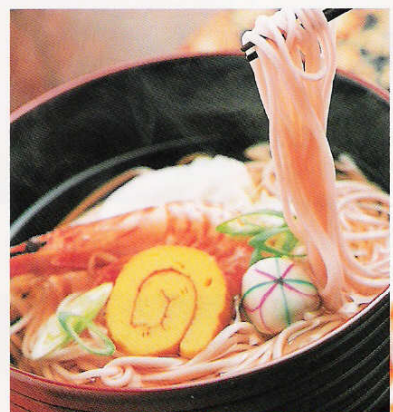
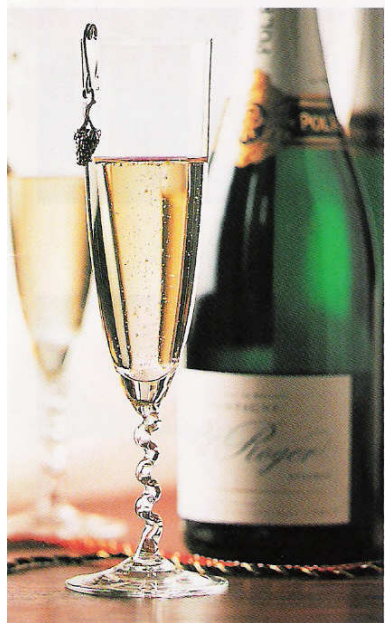
JAL World Shopping Club
2003.WINTER

gourmet
First Class Vol.3

グルメ・ファーストクラス



集う日、祝う時、
ウィンターギフト特集
喜びの食卓。



JALオリジナル卓上カレンダー
抽選で3000名様に
プレゼント



Jalux

カタログ有効期限：2004年1月31日

France
シェフの味

ル・プチ・トノー

日本航空のキャビンアテンダントが、
パリの雰囲気が漂うピストロ・ヘル・プチ・トノーで、
シェフご自慢の本場のフレンチを楽しみました。



松田 麻里さん
ソムリエ資格2001年取得

高橋 美寧さん
ソムリエ資格1994年取得



パリのピストロ風のル・プチ・トノー→虎ノ門店。
<http://www.petitonneau.com/>

Philippe Batton フォアグラのテリーヌ フルーツのチャツネ 冷凍

番 2F424.....9,800円 送料含む
〈日本製〉 ●内容：500g ●冷凍2年

ランド産エクストラ等級の鴨のフォアグラで作ったテリーヌです。フィリップシェフのオリジナルレシピで、複数のフルーツをジャム状にしたチャツネをサンドしました。斬新で奥深い味わいをお楽しみください。



Philippe Batton コンフィ・ド・カナール 冷凍

番 2F425.....6,000円 送料含む
〈日本製〉 ●内容：190g×4本 ●冷凍2年

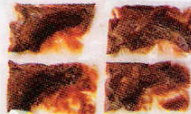
鴨の王様・シャラン鴨のモモ肉を塩・砂糖・香草でマリネし、ガチョウの脂で低温で煮ました。解凍後に、フライパンで皮をパリパリに焼くとさらにおいしくなります。お好みでジャガイモのソテーなどを添えてどうぞ。



Philippe Batton コック・オ・ヴァン 冷凍

番 2F426.....8,000円 送料含む
〈日本製〉 ●内容：200g×4本 ●冷凍2年

この「鶏肉の赤ワイン煮」は、フランス・ブルゴーニュ地方の郷土料理です。本品はヴァンデ産の鶏肉を赤ワインとフォン・ド・ボーで、肉が柔らかくなるまで煮詰めました。お好みで温野菜と共に素敵な夜のメインディッシュに。



フランスの
クリスマス・新年

家族や友人と集まり、
食事を囲んで語り合う。



フィリップ・バットン氏

1963年、フランス・パリ生まれ。2001年九段下に、本場パリの雰囲気のパストロで、ワインと共に気軽にフランス料理が楽しめる「ル・プチ・トノー」を開店。2003年、虎ノ門に2号店をオープン。

フランスに留学経験がある高橋さんと、料理が得意な松田さんは、共に日本航空の客室乗務員でソムリエの資格もお持ちです。フランスの文化や料理に造詣の深いお二人が訪ねたのは、フレンチレストラン「ヘル・プチ・トノー」。オーナーのフィリップシェフを交えて、フランスのクリスマスと新年の風習について話していただきました。「クリスマスは家族や親戚で家に集まります。食事やおしゃべりを楽しむんです」とフィリップシェフ。高橋さんも、フランス人は食事を囲んで楽しい時間を過ごすことを大切にしているんだと、ホームステイ先で感じたそうです。「料理一つずつに話が盛り上がるんです。このコック・オ・ヴァンは本場の味がして懐かしいわ」。松田さんは、コンフィ・ド・カナールのお肉の柔らかさにビックリ！「フランス料理を作るのは大変だけど、これなら簡単で本場においしい。赤ワインに合いますね」。さて、一方の新年はフィリップシェフによると「大みそかに友達と家に集まって、明け方まで食べて飲んで大いに楽しむ」とか。「日本でも、食事しながらもつとコミュニケーションをしたほうがいいね」との言葉に、笑顔でうなずくお二人でした。