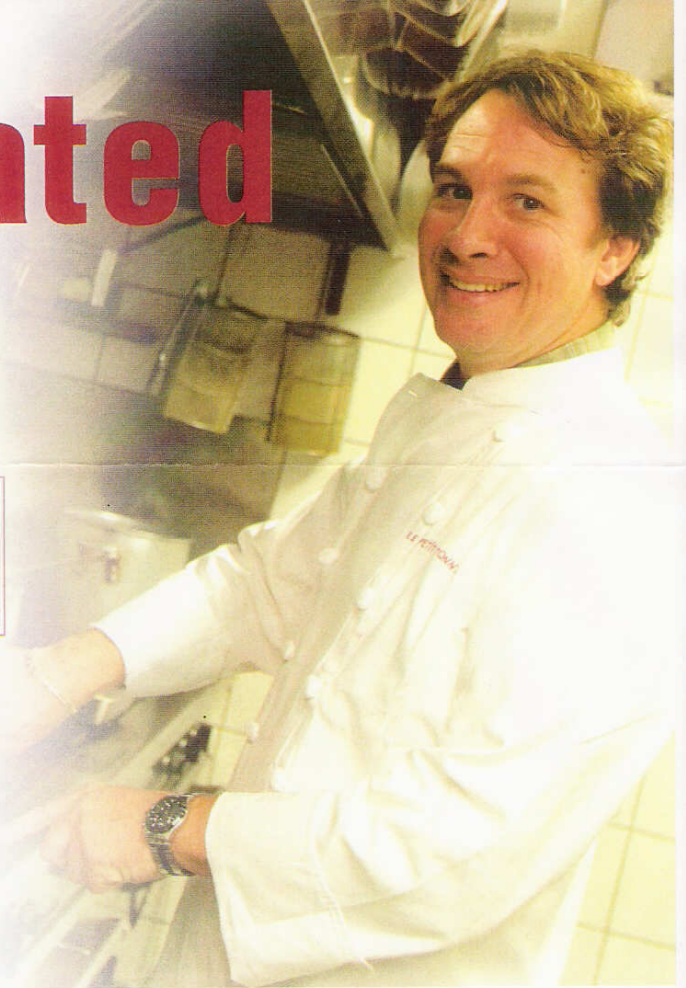




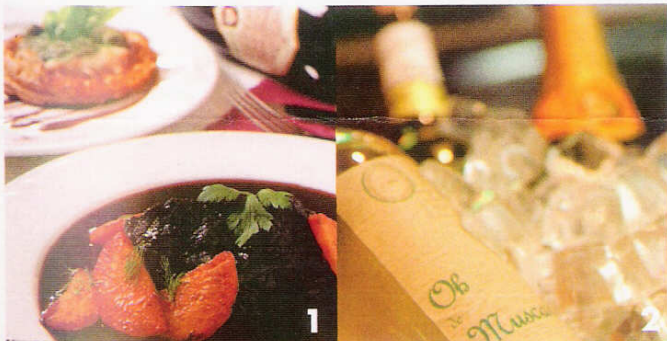
Sophisticated Taste



interview

「ルンペイトノー」オーナーシェフ
フィリップ・バットン氏
気軽な本場ビストロの
雰囲気が似合う街。

「日本に来て14年目になります。ずっと高級店といわれるフレンチレストランでやってきましたが、もっとカジュアルな店をつくりたいと以前から思っていました。お客さんとスタッフが気軽にしゃべりをしてほしいようなリラックスしたムードで食事ができる。日本の高級レストランとはイメージが違いますが、それがフランスではごく普通なんです。大きい声でしゃべって、笑って。日本の居酒屋もそうですね。自分の店をここにオープンした理由は、飯田橋が近くてフランス人がけっこういること、それからオフィスが多いこと。パリには働く人が立ち寄るビストロが街なかにはいっぱいあります。ただ、渋谷や新宿は人は多いけど、興味が持てませんでした。自分が気に入ったのは、この市ヶ谷のあたりや麻布十番のような街で、どちらもパリの部にちよつと似ている感じがしますね。でも自分では遅んだとはいえず、ここがこんなに素晴らしいとは思っていません。ね、今日もお客さんがけっこういるでしょ(笑)」



1 「とろける牛ほ肉の赤ワイン煮(1,800円)」と「手長海老とマトビュレのガレット仕立てビストゥー風味(3,000円)」。

2 ワインは、お店の共同経営者モイズ・コーエンさんが直接買い付けを行っています。

3 「期待以上にパリのビストロらしくなった」とフィリップさんもご自慢の店内。

来日以来、フランス料理の素晴らしさを紹介してきたフィリップ・バットン氏がオーナーシェフをつとめるお店。かつてTV番組「料理の鉄人」に出演して勝利をおさめるなど、その名前は料理界ばかりでなく広く一般にも知られています。2002年にオープンしたこの店のコンセプトは「パリのビストロ」。フランスの日常的な雰囲気の中心にセレクトされたワインも、日本ではここでしか楽しむことができない逸品。さらに、「フランスと同じものを日本人に味わってほしい」というこだわりは料理やワインにとどまりません。お客さんとスタッフが言葉

料理もワインも、そして会話も本場の味わい。
ルンペイトノー 九段北本店
Le Petit Tonneau



千代田区九段北1-10-2
九段アービル1F
TEL.03-3239-6440 日休(祝日は営業)
8:00~24:00(朝食8:00~10:30)
ランチ11:30~14:30
ディナー18:00~22:30
土祝はランチタイムより営業)
現地より約1,440m
徒歩18分

をかわす店内は、まさに本場の街角にたたくむビストロ。通ううちにフランスやフランス料理に対するイメージがすっかり変わってしまったという人もいます。朝食やランチもあるので、まずはその雰囲気を味わいにいつてみてはいかがでしょうか。