

**8/15**  
2005 No.158  
**500**  
yen

# pen

with New Attitude

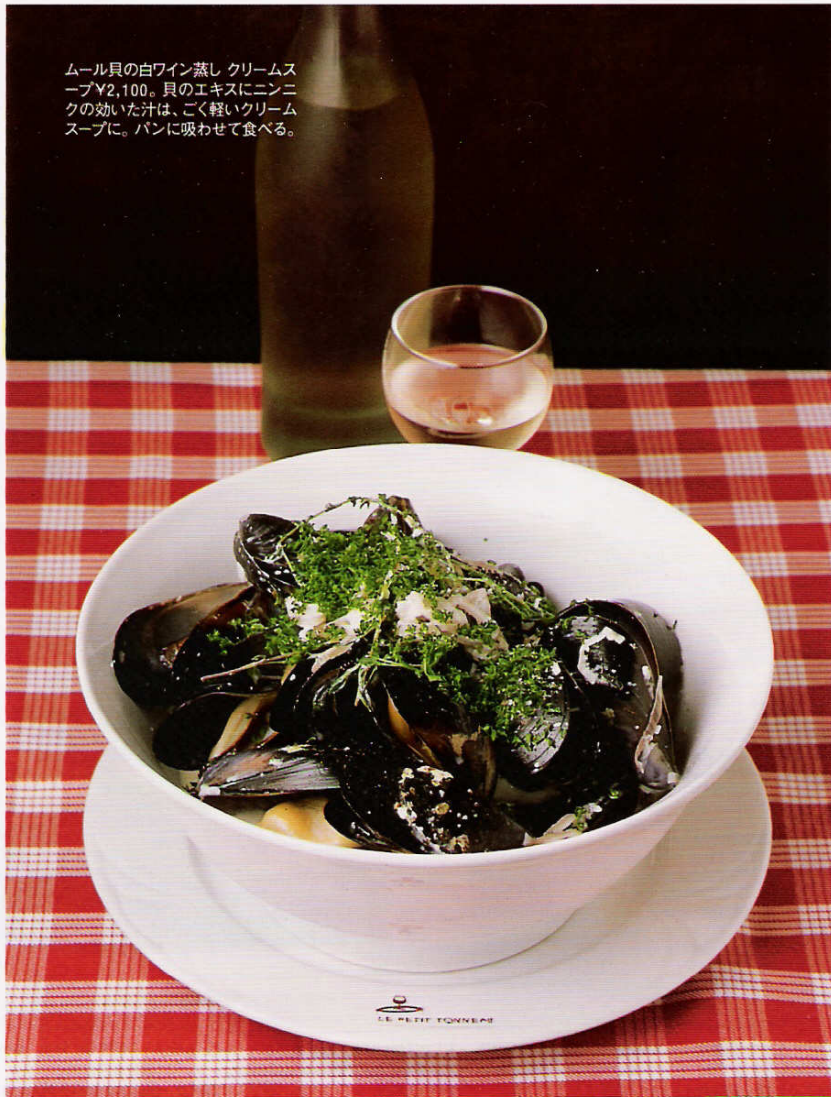


フランス通・  
イタリア通が厳選する、

## ビストロ& トラットリア

イタリア・バロック音楽を  
復活させた男たち。

ル・プティ・トノー LE PETIT TONNEAU へ九段下  
パリを感じながら、大盛りのもうル貝を。



ムール貝の白ワイン蒸し クリームスープ ¥2,100。貝のエキスをニンニクの効いた汁は、ごく軽いクリームスープに。パンに吸わせて食べる。



鴨のもも肉のコンフィー ジャガイモのソテー ¥3,000と、マグロとベーコンのフランス風串焼き 山椒の香り 蒸し焼きした甘いキャベツのソテー ¥2,600



タマネギとベーコンの田舎風パイ ¥1,700 と山羊のチーズの田舎風サラダ ¥1,800



フロアのフランス人スタッフは日本語堪能。フランス人客と話す光景はまさに異国。



チエックのクロスが印象的。満席になると空気が変わり、どこから見てもパリになる。

椅子やテーブル、ドア、床のタイル一枚に至るまでフランスから持ってきたという、妥協のない「パリのビストロ」作りをしたのがこの店。フランス人客もかなりの割合で、夜ともなれば、くるぶしの触れ合うほどの距離で椅子が近づく店内から熱気が溢れる。それが外の空気までを「パリ」に染め、この一角だけ、遠くから見ても分かるほど異様な盛り上がりを見せている。

「フランス休業中、初めてできたフランス人の友達が、家でのディナーに誘ってくれた。夕方一緒にマーケットに行き、彼が「これどう?」とて手にしたのがムール貝。その日のメインはこれを蒸したのがバケツ一杯出ました。そんな思い出があるから、日本で食べるときは思い切りフランスの雰囲気の中で食べたい。ここはそれを充たしてくれるし、量がたっぷりなのもいいよね」と辻口さん。多くの人がオーダーするこのムール貝をはじめ、どの料理の味もパリのビストロに忠実に、が店のモットー。スタッフまでもフランス人なのだからおそれいる。遠くのパリより近くのプティ・トノー。今宵は思い切りパリに浸ろう。

● 東京都千代田区九段北1-10-2 九段アーケビル1F  
☎ 03-3239-6440  
営業 11時30分～14時30分  
L.O.、14時30分～18時  
(ティータイム)、18時～22時30分L.O. 休日  
● 虎ノ門、商船三井ビル1Fにも店舗あり。