

# L'ecole Vantan

Total School Guide 2005

『食』の専門校 レコールバンタン 2005年度トータルスクールガイド



Vantan



LE PETIT TONNEAU  
キッチンスタッフ  
**宮下 摩弓**  
mayumi  
miyashita

シェフのフィリップ・バットンさんと宮下さん。お店の前にて。

## 揺るぎないフレンチへの想い。 新たな目標は、フランスへ修行へ行くこと!!

2003年にバンタンを卒業した宮下摩弓さん。本格的なパリのビストロを東京で味わえるフレンチレストラン、ル・プチ・トノーにてキッチンスタッフとして働いている。現在は前菜とデザートを担当。朝8時から始まるモーニングに合わせて、毎朝7時には出勤しているとのこと。「休みの前日以外は夜更かしはしない。体調管理も仕事のうちですから」。キッチンの中で飛び交うフランス語の料理用語については「バンタンのときに勉強していたのです

に馴染めた」という。また実習授業でつけたノートは今でも読みかえているそう。「理論的なことから、作り方や手順など参考にしています。だけど先生の手元、たとえば包丁の向きとかもっと細かくメモればよかった〜って反省もあります」。中学生のとき家族旅行でフランスへ。そこで食べたデザートのに感動し、以来フレンチにこだわり続けて現在に至る宮下さん。新たな夢は「このお店で一人前になったら、フランスに修行に行くこと!」。



左上/お客さまにはフランス人の方も多い。右上/都心にあるオープンカフェ。朝8:00からモーニングは出勤前のOLや会員の姿も。下/おいしいは当たり前。常に同じクオリティのモノを作り続けることがプロとしての第一歩。



### SHOP INFORMATION

LE PETIT TONNEAU (ル・プチ・トノー虎ノ門店)  
東京都港区虎ノ門2-1-1 商船三井ビル1F  
営業時間:8:00~24:00