VIVA JUNK FOOOD

寺門ジモン 責任編集

vol.38 フレンチの居酒屋さん。

オフィス街の一角に、カジュアルにフレンチが楽しめるビストロを発見。スタッフもフランス人だらけで、現地に来ちゃったような雰囲気を味わえる素敵なお店だ。メニューも豊富なフランスの家庭料理、なかでも国産牛肉タルタルステーキは、日本人にはあまり馴染みがなくて、ジモン的にはすごく気になるところ。

生肉とフレンチフライっておうちは

フレンチの醍醐味ディップスタイル！

一国産牛肉のタルタルステーキ。おつまみコンビネーションフライ添えとは別にキャロット、ケッパー、ピクルスなどの入ったマスタード、ケチャップ、あらびきスコッチ入りの醤油味の加減がいい感じ！ 2800円、ハーフ1600円

トフレンチフライは3色の組合せ。ゆるいフランス産の粉砂糖入り。とれたてのようなうまさに思わず手が伸びるけど、とうして食べるといいのかなぁ？ 1人前2人分

虎ノ門の国産牛ビストロとは、名前のとおりビストロである。ビストロとは、オーナーシェフが自分の好きなものを出す、ちょっとしたお酒屋さんのことだ。ナイフ、フォークを使うあらたまったレストランとは違って、ラフな雰囲気で楽しめるのが魅力。ビストロの中でも、ビストロ・ブティット・ノーモンは、ちょっとお洒落なアットホームな雰囲気。「うちは国産牛肉がいいんだ」というオーナーのティリップ・パットンさんは、熱心にもれているというのは、ティリップさんは可愛らしい女の子。ジモンが対応するとき、ジモンのおすすめ、ジモンのおすすめ、ジモンのおすすめ