



052

第2特集

# 052 進化する粉ものフレンチ

今、ガレット&クレープが急増中! 「オ・タン・ジャディス」

- 053 Chapter1 今、東京には“ガレット”が増えていることをご存じですか?  
「ブルー・ブリック・ラウンジ」「ハーゲンダッツ ラメゾン ギンザ」
- 054 Chapter2 本当のガレット&クレープは“ブルターニュ風”に学べ!  
「カフェ クレープリー ルブルターニュ」「メゾン ブルトンヌ・ガレット屋」  
「クレープリー ティ・ロランド」
- 060 Chapter3 専門店だけではなくありません! フレンチで出会うガレット  
「デュ バリー」「レスキャリエ」
- 062 Chapter4 ガレットは、日本で進化する まだまだ広がるガレットメニュー  
「ガレットリア」「プレツカフェクレープリー」「デリスリィ クウー」  
「ブラッセリー マセナ」「ラ プティックドゥ ジョエル・ロブション丸の内店」



018

012



- 顧問 金井 満 Mitsuru Kanai
- 発行人 坂西理絵 Rie Sakanishi
- 編集顧問 齋藤 壽 Hisashi Saito
- 編集長 君島佐和子 Sawako Kimijima
- 副編集長 伊東由美子 Yumiko Ito 曾根清子 Kiyoko Sone
- 編集 小倉 文 Aya Ogura 林 律子 Ritsuko Hayashi 八木京子 Kyoko Yagi 亀山小絵子 Saeko Karneyama
- 営業企画 鳥山祐加子 Yukako Toriyama 村田征子 Yukiko Murata 千葉敦子 Atsuko Chiba 浅井裕喜 Yuki Asai

064



トピック  
064 世界の食育 緊急レポート  
“FOOD EDUCATION”が地球を救う!

トピック  
076 スペイン最新ガストロノミー案内2010  
スペイン・マヨルカ島  
地中海に浮かぶ、楽園の食卓



076

086



096



022



巻頭特集

# ビストロノミー入門

012 Part1 これがパリのビストロノミーです

パリと時差のないビストロノミーが2010年9月、日本に初上陸  
「ル・ブルー・ノワゼット」「ル・ブルー・ノワゼット トウキョウ」

016 クロード・ルベイさん、「ビストロノミー」って何ですか?  
今年のビストロ大賞はこの店!  
「クロード・コロヨ」

018 1992年、ビストロノミーはこの人から始まりました  
イヴ・カンドボルド「ル・コントワール・デュ・ル」「ラヴァン・コントワール」

022 Part2 これからのフレンチのスタンダード

日仏人気ビストロノミー比較 Style & Recipe  
恵比寿「ビストロ エビス」 大阪・本町「ラ・シーム」 パリ17区「ル・ブション・エ・ラシエット」  
麻布十番「カラベティ バトゥバ」 パリ15区「ジャディス」 京都・四条「コム シェ ミッシェル」  
パリ7区「ラミ・ジャン」 赤坂「コム アラ メゾン」 パリ15区「アフアリア」 六本木「祥瑞」  
パリ15区「ル・グラン・パン」

038 人気ビストロノミーで見つけた新スタンダード [日本編] [フランス編]

039 パリ発 名物ビストロノミーのレシピ拝見!  
食のプロが絶賛する味の秘密  
「ビストロ ポール・ベール」

042 ビストロノミーのレシピに挑戦!  
気鋭の惣菜店に学ぶ冬のトレトゥール  
「トレトゥール・トロワコシオン」

046 パリのビストロノミーマップ

047 ビストロノミーが選んだ マストワイン39本



047

- デザイン 片岡修一(PULL/PUSH) Syuichi Kataoka 近藤正哉(キングコン・デザイン) Masaya Kondo 両澤絵里(キングコン・デザイン) Eri Morosawa 遠藤百合子 Yuriko Endo 中嶋香織 Kaori Nakajima 庄司 誠(EBITAI DESIGN) Makoto Shoji 関口佳香里(PULL/PUSH) Kagari Sekiguchi

- 発行 株式会社 料理通信社 〒160-0022 東京都新宿区新宿 1-19-7 6F TEL 03-5919-0445 FAX 03-5919-0448

- 発売 株式会社 角川春樹事務所 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 3-27 二葉第1ビル TEL 03-3263-5881 FAX 03-3263-6087

- 印刷・製本 凸版印刷株式会社

©料理通信社 2010 禁無断転載・複写 Printed in Japan