

カンペール
Quimperで楽しむフレンチ

モンサンミッシェルのムール貝を 乃木坂シェ・ピエールで、 という至福

ムール貝の料理を
食したい方は、すぐに
売り切れてしまうので
お電話をご確認を。

オルテンスシリーズ
左上から、
1 プレート12cm 4,300円 2 トレイ25cm 11,025円
3 プレート18cm 7,350円・ボウル16cm 7,350円
4 オルテンス プレーンボウル22cm 9,450円

深い紫の貝のなかに、珊瑚のようなオレンジ色がぶ
っくりとのぞいている。濃厚な旨みが口中に広がる。
高級フランス料理店では、あまりメニューに載らない
というが...、この味を何に換えようか。

東京・乃木坂のピストロ「シェ・ピエール」。今年も
ムール貝を食す至福の時がやってきた。7月から12月
までの毎週金曜日、あの食の宝庫で有名なノルマンデ
ィーの入り江奥にあるモンサンミッシェルから、ム
ール貝たちは半真空状態で空を超えてやってくるという。

今宵は、「ムール貝のワイン蒸し」、「ムール貝のキノ
コ蒸し」、「ムール貝の香草バター焼き」、そして「ブ
ドウのタルト季節のフルーツ添え」を特別にカンペール
陶器に盛りつけてもらった。モンサンミッシェルに近
いブルターニュ地方で300年も古くからあるという伝
統陶器である。つい2年前に出たシリーズ「オルテ
ンス」は、一枚、一枚、熟練の職人さんが描く民族衣装
の少女や花に添えて、ムール貝の美味しい色に染ま
ったようなぼってりとしたオレンジの縁どりがモダンな
感じだ。

日本に住むフランス人たちに絶大の人気を誇るこの
ピストロ。在日35年という日本人の心と好みと知り抜
いた、ブルターニュ出身のシェフ・ピエールさんが提
供する得も言えぬひとときを、あなたもどうぞ。

(降田アユ)



オルテンスシリーズ
左上から、
1 ケーキスタンド
プレート12cm 2枚付各11,000円
2 カップ&ソーサー台形 8,400円
3 ティーポットたて型大 22,050円
4 プレート28cm 9,975円



Café Terrasse Restaurant
Chez Pierre

〒107-0062 東京都港区南青山1-23-10
TEL 03-3475-1400
定休日 月曜日
アクセス
地下鉄千代田線乃木坂駅(5番出口)徒歩1分地下
鉄銀座線青山一丁目駅 徒歩8分
<http://www.chez-pierre.co.jp/>

ディナータイムに車でおいでいただいたお客さまには、麻布
十番公共駐車場にお停めいただいています。シェ・ピエールが
公共駐車場と当店との往復のタクシー代をご負担いたします。
(ご来店時に、往路の領収書をご提出ください)

300年の伝統を誇るカンペール陶器

フランス西部、ブルターニュ地方のカンペールは、ケルト文化を今に遺す独特
な文化で知られ、300年以上にわたって一つの文化を形づくり、ささえてきました。
陶器がもつ、あたたかな風合いの地に花やワトリ、民族衣装をまとった男女、
さらにそれらを組みあわせた模様などはすべて手描です。



プラスオペラ
〒163-1401 東京都新宿区西新宿3-20-2
東京オペラシティ1階
TEL 03-5353-0567 営業時間：11:00～20:00

横浜店 ルサロンドゥミュゼ
TEL 045-640-1151 営業時間：10:00～18:00
福島店 中合2番館1階
TEL 024-521-5151 営業時間：10:00～20:00

HB
HENRIOT
Faïenceries de Quimper

