

仏蘭西倶楽部の おもてなし料理

これからうちでランチしない？

カンペール
Quimperで楽しむフレンチ



天気の良い日曜の朝、お散歩がてらのんびりマルシェでお買い物。

「ねえねえ、これからうちでランチしない？

美味しそうなものたーくさん見つけたよ。」

マルシェを歩きながら集合の電話をかける。パリはどこでも近いから急なお楽しみのお誘いでもへっちゃらよ。あっという間に仲良し4人のランチが始まる。アペリティフ（食前酒）を飲んでおしゃべりしながらみんなで料理。

アミューズはアンチョビ風味のグリーンオリーブとブラックオリーブ。宝石のようにキラッと光ってます。アントレ（前菜）は2品。初夏の定番、ホワイトアスパラをミモザソースで。もう一皿は、パプリカのマリネとアンディーブ（チコリ）のドライトマト添え。メインは、ラム肉。ゲランドのお塩でシンプルに味付けして付け合せには、たっぷりルッコラとシャンピニオン・ドウ・パリ（マッシュルーム）のサラダ。ドレッシングもいたってシンプル。オリーブオイルにおしょう油とワインビネガーを少々。

今日のワインはロゼ。気軽なランチにはぴったり。

「あら、やだー、水みたいにすいすい飲めちゃうー！」

はいはい水じゃないですよ、ワ・イ・ンですよ。

夜8時を回ってもまだまだ明るい夏のパリ。

このまま、ディナーに突入しそうな勢いの楽しい食卓です。

（真乃ソロ）

協賛 オリーヴドウリュック

（セミドライトマト・スタッフドオリーヴアンチョビ・ヴァイオレットオリーヴニース風他）

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。伝統的な手法で今に続くカンペール陶器は、ブルターニュの草花や民族衣装をまとった男女などすべて手描きです。

カンペール陶器日本総代理店 株式会社ミュゼ

SHOP PLACE OPERA

プラスオペラ

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：11:00～19:00

LE SALON DE MUSEE

ミュージアムショップサロン・ドウ・ミュゼ

神奈川県横浜市中区日本大通り11

横浜情報文化センター2階ニュースパーク

TEL 045-640-1151 営業時間：10:00～17:30

