

フランス
美食の宿

CREA Traveller

Summer

2014 No.35
1010円

美しい小さな村から海辺の街まで フランス美食の宿

大地の美味を封じ込めたブルゴーニュの一種
薄と山が育む風味! フランス南西部、黄金色の泡を愛しむジャンシーニュ地方

Les
Casseroles
France

車と一緒に
まだ知らない日本へ

女を飾る時計
旅する時計

ハワイ・カリフォルニアの
熱い休日

パリの最新
美食ガイド

王道の料理の一例、好きな調味料をアレンジ。



1. 中央のポテトはベジタリアン向け
2. アーティチョークは
3. 店先に「ポ
4. 毎週のよう
常盤の店内でシェフの料理に名前。



Le Poëlon d'Or

ル・ポワロン・ドール

現代性を併せ持った
クラシックなブション料理

文化遺産として指定されている1890年建築の建物のなかにあるル・ポワロン・ドール。60年前からずっと同じ若で存在してきたお店を「未来につなげたい」と、星佳菜レストランの創始で豊富な経験を持ってきたヤンさんが、4年前に引継いだ。料理は、ソパールのカーキやソーセージの赤ワインソースなど先代からのレシピも取り入れつつ、自身が持ってきたテクニックで繊細に加工し、食材はできるだけ地元産のものを使用している。クラシックなブション料理ながら、時代に対応して、今の人が食いやけ・よくアレンジしているのがポイント。内蔵料理もぜひ試してみてください。

29 rue Ramparts d'Airay 69002 Lyon
☎ +33-4-7837-6560 www.lepoelondor-restaurant.fr
※ 12時~14時、19時30分~22時30分 ※ 土・日曜

キッチン裏から見た
ブションの作り手
アツクも心奪って!

