



パリに来たら
やっぱり生牡蠣を
味わいたい!

© Michel Trehet



生のお肉好きなら
一度は味わいたい定番。

list
37 /100

新鮮な生牡蠣と白ワインで乾杯する


Huguette
ユゲット

白と青のストライプのひさしの下、セーヌ通りに面したテラス席はキリッと冷えたワインと新鮮なシーフードを楽しむパリジャンでいつもにぎわっています。ここは生牡蠣をはじめとする魚介類をメインに、スープやサラダ、パスタ、リゾットなどを味わえるカジュアルなレストランです。パリに来たら一度は味わいたい生牡蠣は6個からオーダーでき、さまざまな産地と大きさを食べ比べてみるのも楽しみ方のひとつ。小ぶりだけれど強い磯の香りが病みつきになるおいしさです。友達と一緒になら生牡蠣に貝類、ゆで海老などを盛り合わせた海の幸プレートもおすすめ。カラッと揚げた魚介のフライもビールとぴったりです。深夜2時まで毎日営業している便利なアドレス。



(左) せっかくだから贅沢にオマール海老はいかが? (右) 晴れた日は、テーブルと椅子がずらりと並ぶテラス席が特等席。パリ気分を満喫できる。

***37**  **p.149 D-2/サンジェルマン・デレ**
81 rue de Seine 75006
電話: 01 43 25 00 28
メトロ: Mabillon ⑩
営業日: 毎日 8:00- 翌 2:00
定休日: 無休
予算: 生牡蠣6個 9~27€, 海の幸プレート 35€~, グラスワイン 4€~
カード: Visa, Master, Amex
www.huguette-bistro.com

定番料理に舌鼓を打つ

list
40 /100

パリならではの
タルタルステーキを堪能する


Flottes
フロット

シックな高級店が立ち並ぶカンボン通りにある赤いひさしが目印の「フロット」は、朝7時から深夜まで常連さんや旅行者たちでにぎわう人気ブラスリー。メニューにはエスカルゴやフォアグラ、ニース風サラダ、さらにはデザートのプロフィトロールなど、パリで一度は味わいたい定番メニューが並びます。1970年代から家族経営、そして伝統の味を守り続けてきたこのお店でぜひ味わってほしいのは、「マダム・ユゲットのタルタルステーキ」。新鮮で上質な牛ひき肉を、現オーナーのお母様で今もお店に立つユゲットお婆さんが考案した秘伝レシピのソースで味付けした、まさにタルタルステーキの決定版です。付け合せのフライドポテトも美味。



入口が小さめなので少し入りづらく感じるかもしれないが、心配は無し。昼から真夜中までノンストップで食事できるので便利。

***40**  **p.144 B-3/オペラホールヴル**
2 rue Cambon 75001
電話: 01 42 60 80 89
メトロ: Concorde ①⑧⑫
営業日: 毎日 7:00-24:00 (食事11:00-)
定休日: 無休
予算: 2品コース 26€, 3品コース 31€
カード: Visa, Master, Amex
www.flottes.fr

定番料理に舌鼓を打つ