

第1位

クラマト

創造的な魚料理を気軽に楽しめる店

タイのマリネにフランボワーズとコリアンダーを組み合わせるなど、クリエイティブで上質な魚料理が味わえる。量は控えめで、日本人にはちょうどいい。カウンター席があり、ひとりでも入りやすい。



Clamato クラマト

1つ星レストラン「セプティム」が経営している。予約不可なので開店直後に行こう

バ스티ューユ界隈 MAP P.90-C5

アクセス M ⑨ Charonne から徒歩約4分 ② 80, rue de Charonne 11e ☎ 01.43.72.74.53 ☎ 19:00 ~ 23:00 (土・日 12:00 ~) 休 月・火曜、一部祝日、クリスマス前後、年末年始 予約 不可 CARD 可 URL www.septime-charonne.fr

RECOMMEND!

上質なものをちょこっと食べたいときに行く店です。新鮮なお魚とおいしいピオワインを気軽にいただける幸せを感じます。(森本愛さん)



ア・ラ・カルト
予算 €20~40



コリアンダーをたっぷり添えた、さわやかなボラのセビチェ (マリネ)
©B. Schmuck

タバススタイルの店も急増中!
魚料理
BEST 3



ムニユ
€49~

©Jacques Gavard

ル・
第2位
ディヴェレック

魚介料理の名店の新たなスタート

1983年から続く魚介料理専門店を、星付きレストランを2店経営するマテュー・パコーが2016年に継承。部位ごとに調理を変えて提供するイセエビなどのほか、地中海やアジアの風味を取り入れた創想的な料理も提供し、評判は上々だ。

©Yann Deret



Le Divellec
ル・ディヴェレック
少しおしゃれして出かけた店

アンヴァリッド界隈

MAP P.91-B3

アクセス M ⑧⑬ RER © Invalides から徒歩約5分 ② 18, rue Fabert 7e ☎ 01.45.51.91.96 ☎ 12:00 ~ 14:00、19:30 ~ 22:00 休 日曜、12/24夜、12/25 料 昼ムニユ €49 (平日のみ)、夜ムニユ €90 ~ 予約 望ましい CARD 可 URL www.divellec-paris.fr

ブルーを生かした内装。料理もアート作品のように美しい



©Yann Deret



©Yann Deret

RECOMMEND!

少し気取って魚介類を食べたいときにおすすめ。レモンバームの緑のクリームを添えたカキやアニス風味で蒸したムール貝など、香りも色も楽しめる料理です。(三富千秋さん)

第3位

ユゲット

陽気な雰囲気魚介ビストロ

海の幸をタバス感覚で味わえるビストロ。生ガキの盛り合わせはもちろん、小魚やイカのフライといった気軽な一品もあり、いろんな種類をシェアしながら楽しめる。約10種類あるグラスワインは€4.10~と手頃なのうれしい。

©Michel Trehet



Huguette ユゲット

開放的なテラス席での食事がおすすめ

サン・ジェルマン・デ・プレ MAP P.93-C2

アクセス M ⑩ Mabillon から徒歩2分 ② 81, rue de Seine 6e ☎ 01.43.25.00.28 ☎ 8:00 ~ 翌2:00 (食事は12:00 ~ 23:30) 休 1/1、12/24夜、12/25 料 1品€10.50 ~ 予約 望ましい CARD 可 URL www.huguette-bistro.com

RECOMMEND!

海の幸のプレートや生ガキがおいしい店。元日とクリスマス以外ずっと無休、深夜まで開いているので、旅行者にも便利だ。(トリコロール・パリさん)

パリで最近増えているタバススタイルの店。メニューの種類が豊富で、“温かい”カキ料理も提供、天ぷらも食べられる



ア・ラ・カルト
予算 €30~



©Michel Trehet