

と称し、フルタニューから直接仕入れる魚介類と厳選した自然派ワインやクラフトビールが自慢のレストラン。海をイメージしたポップなインテリアの店内で、お酒に合う旬を生かした魚料理をタバススタイルでいただく。毎日メニューは変わり、いつ行っても新鮮な発見と楽しさがある。

98, rue Marcadet 75018

☎09.70.94.52.14 www.fichon.fr

🕒12:30-14:30、19:30-22:30 日12:00-15:00

🍷日夜・月 🍷 Jules Joffrin,
Marcadet - Poissonniers ▲ D-1



1 カラフルなインテリア。
ランチは€17、€21。
日曜はランチ(€26)あり。
夜はアラカルトで。
2 タラのセヴィーチェ€14

*Ceviche
du Soir*



やっぱりオマール海老を堪能するのが
ちばん! 地下には生け簀があり、新鮮さ
もお墨付き。オープン焼きでもサンドでも
これでもかとオマールの味わいに舌鼓を
うって。付け合わせのフリットも美味で止
まらない。リーズナブルな価格設定も◎。

43, rue Mazarine 75006

☎09.86.41.71.00 www.lespinces.com

🕒12:30-14:30(土・日-15:00)、19:00-22:30

(金・土-23:00) 🍷月昼

🍷 Odéon E-C-2



1 オデオンからも近い、レストランやショップでにぎわう通り。
ひとりでも気軽に入れる。2 オマール海老のオープン焼き€25
3 トーストしたバンにオマール海老を挟んだロブスターロール€25

3 Seafood

シーフードが主役の
絶品レストランが
続々オープン中



1 マグロのタルタル
€8 海老の鉄板
焼き€12 小イカと
エポートル(麦)€9
2 カウンターで
立ち飲み。店員も
フレンドリーで
リラックスしたムード。

1 魚介のアラを使った
自家製スープ・
ポワソン€10。
魚のうま味が濃厚で
クセになる味。
2 スタイリッシュで開放的な
店内は清潔で
長居したくなる心地よさ。



料理を選ぶのも楽しいムード
気軽な立ち飲み&小皿料理
L'Avant Comptoir de La Mer

ラヴァン・コントワール・ド・ラ・メール

予約の取れない人気のビストロ「ル・コン
トワール・デュ・レル」が隣にオープンしたタ
パスバー「ラヴァン・コントワール」に続き、
またその隣にシーフードの小皿を出すタ
パスバーを開店。立ち飲み、天井から吊る
される60種ほどのメニューなど、リラックス
した楽しい雰囲気心躍るはず。名物
オーナーの料理に対する情熱そのままに、ひと
血ひと血間違いのないおいしさ!

3, carrefour de l'Odéon 75006

☎01.42.38.47.55 www.facebook.com/

avantcomptoirofficiel/

🕒11:00-23:00 無休

🍷 Odéon E-C-2



海辺の町にいる気分で!
アクセシブルなビストロ
Huguette

ウゲット

朝から深夜まで通し営業で、朝食でもラ
ンチでもカフェでもディナーでも、バーで
一杯でも、気軽にアクセスできるシーフ
ードビストロ。海辺の町へ来たようなつもり
で味わってほしいと、季節の魚を使った
セヴィーチェやサラダ、ポワレにスープ、
デギュスタシオンまで多種多様なメニュー
をそろえる。親しみやすい活気あるムード
も旅行者にとってはうれしい限り。

81 rue de Seine 75006

☎01.43.25.00.28 www.huguette-bistro.com

🕒8:00-翌2:00

無休

🍷 Mabilon, Odéon E-C-2