

# 家庭画報

9

September 2015  
KATEIGAHO

## 至福の 北イタリアを巡る

世界遺産で出合う美食とワイン

この街ゆかりの十七人が誘う温故知新の魅力  
私の愛する「日本橋」

世界遺産、トリノの壮麗な王宮へ  
水辺のホテルで堪能する洗練の美味  
ワインの王、バローロのぶどう畑ほか

原田美枝子がまとう  
『源氏物語』『伊勢物語』  
古典文学の  
きももので優雅に

祖父母と孫の肖像  
孫子の世代に贈るメッセージ  
志村ふくみ、三浦雄一郎、中里隆、森英恵  
「頭皮」のアンチエイジング  
この秋「ソフトハンドバッグ」でお洒落に

〈綴じ込み付録〉

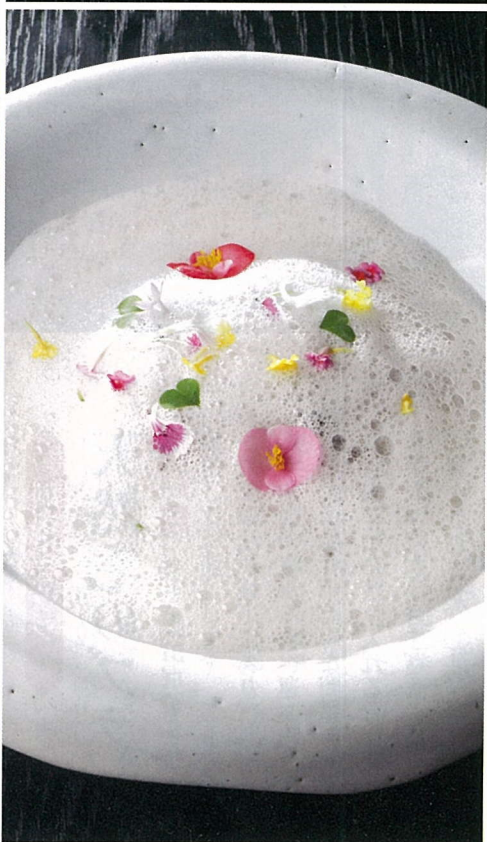
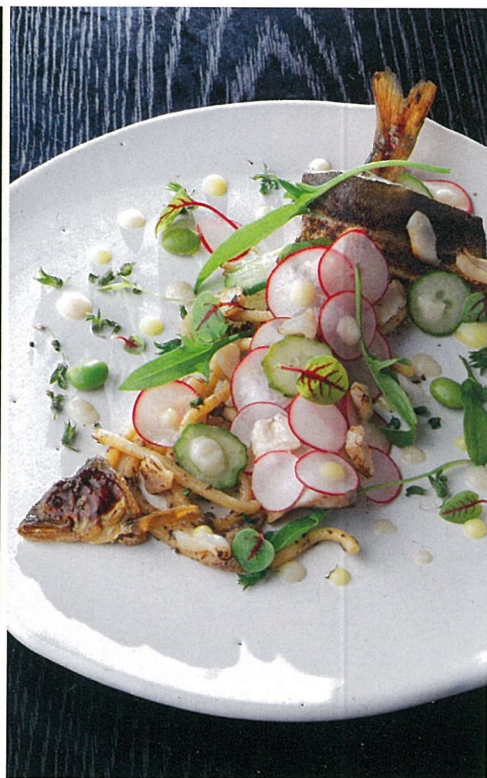
家庭画報特選

「日本橋」が誇る  
手土産48品

# 話題のランチに舌鼓

躍動感のあるフレンチを、活気あふれるダイニングで

ラ・ボンヌ・ターブル——中村奈津子さん、馬場香織さんご推薦



昨年三月、コレド室町2にオープン以来、一躍人気レストランとなった「ラ・ボンヌ・ターブル」は、ミシュラン二つ星「レフェルヴェソンス」の姉妹店。より気軽にフレンチを楽しんでもらおうと、カジュアルな「プリフィックスコース」を標榜し、昼夜ともプリフィックスコースで供されます。「プリフィックスコース」ですから、お客さまがどの料理を選んで、ひと皿ごといろいろな食感や味わいが完結する満足感のある料理を作るように意識しています」と中村和成シェフ。全国の農園から届く旬の完熟野菜をふんだんに使った彩り豊かな料理には、レフェルヴェソンスの生江史伸シェフの哲学が随所に。それでいてシンプルに、親しみやすいフレンチに仕上がっています。「レフェルヴェソンスと同様、おいしくて安心していただけるレストランです」(馬場香織さん)。

オープンキッチンをしつらえた広々とした空間には、ソファ席やオープンキッチンを臨むシェフズテーブルも。食事に合わせてグラスワインやジュースのセットも用意。進化し続ける街・日本橋にふさわしい一軒です。

右上・前菜の「鮎とミル貝の炙り、その内臓のソースで絡めたヌイユ ラディッシュ、キュウリ、枝豆」。

右下・デザートは「ピワ、その種で香りづけしたブランマンジェ、パイナップルとパイヤのクリーミーなシャーベット、泡立てた甘酒に美味しい花畑を浮かべて」。

左・メインの肉料理「三重の熊野地鶏ロースト、焼きとうもろこしのソース 万願寺唐辛子のソテー、ルッコラセルパチコ サマートリュフ」。

左ページ・明るく気取らないゆったりとした店内。

東京都中央区日本橋室町2-3-1 コレド室町2 1階

☎03(3277)6055 ①11時30分～13時30分(LO)、17時30分～21時30分(LO) 昼プリフィックスコース3600円、夜同コース6800円(ともに税込み)。付録地図P.11 B-2

