

# しずおか 味な店

地産地食



ワゴンからお好みのデザートを



プティ・パリのスペシャルランチ3400円。左から、和牛フィレ肉のポワレ花畑風、パン、サラダメランジェ、ピシソワーズ、デザート、すずきのポワレ香草ソース・フィットチーネ添え、赤ピーマンのムース・トマトファルシー、コーヒー。

## 小さなパリの食卓 プティ・パリ・ド・ラ・ターブル



シェフ 原澤勝也氏

【メニュー】ランチ:ハンバーグ、オムレツ、カレー、パスタ、各1700円。シェフ・ズ・ドンブリ1900円。シェフ特製ランチ2400円。ディナー(前日までに要予約):魚または肉のディナー3900円。スペシャルディナー5500円。8000円。

【営業時間】ランチ:11時30分~14時(LO)。ディナー:17時30分~20時30分(LO)。月曜定休。

【施設】テーブル32席。宴会60名まで。駐車場10台。

【所在地】静岡市清水区入江岡町15-26  
TEL 054-351-0222

「プティ・パリ・ド・ラ・ターブル」は、静岡鉄道・桜橋駅から徒歩2分、旧清水文化センターの向かいにあります。

原澤勝也さんは京都出身。東京のシテイホテル、フランス料理店、箱根のリゾートホテルを経て、清水を代表する企業のお抱え料理人となり、1996年にはワールドマスターシエフズ・ソサエティの日本代表シェフ100人に出選。2002年に当店をオープンしました。

当店は「大人のためのセカンド・キッチン」。主婦の皆様が毎日作る料理の煩わしさから解放されて、ゆったりとくつろいでいただけるよう心がけています。オープンキッチンを採用し、お客様の顔を見て料理のソースを工夫したり、料理の作りかたの質問に丁寧に答えるなど、お客様との

出会いを大切にしています。

本日の料理はスペシャルランチ。赤ピーマンのムース・トマトファルシー(トマトの中に赤ピーマンのムースを詰めた料理)。当店自慢のピシソワーズ(ポテトの冷製クリームスープ)。すずき(駿河湾産)のポワレ香草ソース・フィットチーネ(パスタ)添え。和牛フィレ肉(静岡県産)のポワレ花畑風(夏野菜と食用花を添えて)。それぞれの料理のソースにこだわっています。サラダ。パン。デザートはワゴンから選べます。最後にコーヒー。

お客様のおもてなし、月1回のディナー！ライブを企画するのは弥里さん。オープン当初から毎月続いているライブは150回を数えています。次回は9月14日にビートルズの名曲の数々を、6500円。

## 小さなパリの食卓 プティ・パリ・ド・ラ・ターブル

静岡の食材を活かしたフレンチを気軽に、ゆったりと楽しむ