

おなじみなシーンで  
シャルキュトリを  
楽しもう！

# ヨーロッパ・フランス産にこだわる理由

百合ヶ丘

## カジュアルフレンチ・リアン

フランス料理を地域に根付かせるために本物のシャルキュトリを



二川裕一さん。都内レストランやウェディングで副料理長、料理長を歴任。2015年に川崎・百合ヶ丘に「カジュアルフレンチ・リアン」で独立。



二川裕一さんは、14年間の経験を経て2015年に、自身が住み慣れた町、川崎・百合ヶ丘にカジュアルとフオーマルをひとつの店でゲストが選べる店を作りたいと、「カジュアルフレンチ・リアン」を開業した。「地域にフランス料理の奥深さを根付かせたい」と希望を抱え、食材のみならずワインもフランス産にこだわる。

「シャルキュトリの盛り合わせ」(価格未定)は、フランス料理の幅の広さ、多様性、奥深さを伝えるのに最適なひと品。フランス・ヴァンデ産ラベルルージュのガランティーマや、ベルゴール産フォワグラのテリーヌのほか、アンドウイエットやシポラタカンパニャルドなどのソーセージも楽しむことができる。

### Casual French Lien

カジュアルフレンチ・リアン

神奈川県川崎市麻生区百合ヶ丘

1-19-2 星ビル

☎044-455-4199

●11:30~15:00 (14:00LO)

●17:30~23:00 (21:00LO)

●水休

●コース 昼 2000円~

夜 3800円~(要予約)

●22席

http://casual-french-lien.com/



「ゲストとの会話を楽しみながら、料理やお酒を提供したい」と二川さん。カウンター内から目配りを忘れない。

表参道

## ブルーノート東京

世界のトップミュージシャンの演奏の前ではプロの味のものしか出せない



長澤宜久さん。ブルーノート東京グループシニアシェフ。フランスでの経験や人との出会いをもとに、日本の文化や伝統食材なども積極的に取り入れ、日々食と音楽のつながりを追求している。

ブルーノート東京グループのシニアシェフを務める長澤宜久さんは、来日中だったフランス・バスクの生産者ピエール・オテイズ氏に会う機会を得たことがきっかけでシャルキュトリのメニューをフランス産のものに変えた。

2018年には、オテイズ氏の誘いを受けてバスクの産地を初めて訪れ、あらためて最高の環境やものづくりの原点を再確認。その熱い情熱にも触れた。「ブルーノート東京は、世界の一流アーティストが一流のパフォーマンスをする場所。そこで出すものも一流のプロの料理でなければいけないんです」。演奏者、料理人による特別な空間に、本物のシャルキュトリは欠かせない。



オテイズ氏が作ったシャルキュトリなどを盛り合わせた「フランス産生ハム」(1800円)。この日は、サラミ、ソシス、ソシソン、ロンツォ、ジャンボン・バイオンヌ、ジェズの6品。

### Blue Note Tokyo

ブルーノート東京

東京都港区南青山6-3-16

ライカビル

☎03-5485-0088

●17:00~24:00

土・日・祝は15:30~23:00

※一部例外あり

●不定休

●コース 5000円~

●280席

www.bluenote.co.jp



「フランス産生ハム」は、ブルーノート東京のほか、ブルーノート・ジャパンのグループ各店でも提供している。