

この

# レストランの

この一品はいかが？

どのレストランにも店のお勧めの一品というものがありますね。  
 今回は、プチポワがお勧めするフランス・ベルギー料理の一品を集めてみました。皆さんのお口には、どれが合うでしょう。いろいろ試して自分の一品を見つけてください。  
 他にも取り上げてもらいたい一品をご存知の方は、プチポワまでご一報をお願いします。mail@petits-pois.be

## La Belle Maraîchère

www.labellemaraichere.com  
 Place Sainte-Catherine 11A, 1000 Brussels  
 Tel 02 512 97 59  
 12~14h、19~21h30 水・木休

観光客で賑わうサント・カトリーヌ広場近辺は、昔は河岸で魚市場がありました。この広場に面した、40年来続く「La Belle Maraîchère」は、魚料理を提供してくれるレストランです。場所柄、観光客相手の値段とクオリティかしら…と思いきや、とんでもありませんでした。アクティブに働くウエイターは、いちげんのお客にも親切にメニューの説明をしてくれます。

新鮮でおいしい魚を求めてやってきたので、前菜もメインも魚料理を選びました。何ととってもここのお勧めは、魚のスープと様々な方から伺っていたのです。味わってみたら…うわさ通り、魚の味を存分に引き出したスープでした。ルイユソース(Rouille)をかけていただくのが正式な食べ方です。このソースは、魚のスープやブイヤベースに入れるもので、卵黄、オリーブオイル、ニンニク、マスタードなどの入った、かなりこってりしたマヨネーズのようなものです。違ったおいしさを楽しめるので、是非お試しください。

魚料理で有名な店ですが、もちろん肉料理もあります。ベルギー料理の代表選手、ステーキ・フリットを味わえます。日本語のメニューもあるので、家族の皆さんとベルギー料理を満喫してみてください。



## INADA

www.inada-restaurant.be  
 Rue de la Source 73, 1060 Saint-Gilles  
 Tel 02 538 01 13  
 12~14h、19~22h、土屋・日・月休

プチポワが創刊以来お世話になっている、稲田シェフが作るフランス料理の店です。料理を愛し、誰にでも楽しく味わってもらうことをモットーに作る料理には、隠し味にしょう油やわさび、だしなどが入っていて、日本食の感覚も味わえます。日本人の感性を生かし、鮮度のよい食材を使ったフランス料理は、どれをとっても絶品。日本人をはじめ地元のベルギー人、外国人にも人気の高い店です。

プチポワがお勧めするのは、稲田シェフが自ら作るスモークサーモンを使った前菜です。これは、スモークサーモンを温かくし、青リンゴを添えて、オリーブオイルをかけた一品。一度食べたら病みつきになること間違いなし。レストランINADAに来たら、これを絶対食べるというファンもいるほどです。

新鮮な魚が入荷したときには、カルパッチョと呼ぶ生の魚、つまり、刺身もメニューに登場します。このときのソースは、和風にわさびしょう油にしてもらうこともできます。日本では味わえない洋風刺身も堪能して、食の世界を広げましょう。コースメニューは、魚+肉のフルコースです。アペリティフから始まって、デザートまで食べられたら、あなたはもう立派なベルギー人です。



## De Maurice à Olivier

http://demaurenceaolivier.be  
 Chaussée de Roodebeek 246, 1200 Woluwe-Saint-Lambert  
 Tel 02 771 33 98  
 12~14h、19~21h30、日・月夜・祭休

思わずここがレストラン？と驚くであろう、とても変わったレストランを紹介します。この店の入り口は、新聞・雑誌店なのです。その奥にレストランがあるという、不思議な店。さらに、偶然にもこのウエイターは、昔レストランINADAで働いていたトマさんです。仏語、蘭語、英語を話すとても気さくなお兄さんで、メニューの紹介をしてくれます。

来たからには、おいしいものをと昼間からコースメニューを頼んでみました。ムース仕立ての3種のアペリティフから始まり、イチジクとフォアグラの前菜(写真中)、仔牛のメイン(写真右)、デザートをいただきました。それだけではありません。前菜とメインの間に、口休めのシャー



ベット、さらに、食後のコーヒーを頼むと昔懐かしい綿菓子が付いてきました。何だかうれしくなっちゃいますね。

メインの肉の盛り付けも工夫にあふれており、手前と真ん中の2種類のソースで味わえました。付け合わせの野菜も色とりどりで繊細さを感じます。料理は見た目も大切ですからね。奥の3種のフランソースも肉の味を引き立ててくれます。一皿でいろんな味を満喫できる贅沢なメインでした。

是非、友だちや家族、グループでお出かけください。コースメニューに€15を足すと、-halfボトルのワインが付きます。2人以上で注文すると、赤・白両ワインを味わいながら食事を楽しめます。

