

プチボワお勧め

レストラン

「冬場に備えてエネルギーを補給し、風邪などの菌から体を守りましょう。」という言い訳をして、家族で「食欲の秋」を満喫しませんか。こんなレストランもあるという店を紹介しましょう。

Café des Spores
www.cafedesspores.be
Chaussée d'Alseberg 103
1060 Brussels
Tel 02 534 13 03
月～土19h30～22h、日休



秋は、きのこが美味しくなる季節です。でも毒きのこも多い中、自分で収穫してきのこ料理を作るのは難しいと、ついいつものマッシュルームやシイタケで済ませていませんか？きのこ好きのスタッフが发现的、きのこ尽くしのレストランを紹介しましょう。なんと、前菜からデザートまできのこを使った料理を提供しています。季節に合わせて、その時に採れるきのこで料理を作っているそうで、これからの季節は、色々な種類を楽しめそうです。

各メニューの料金は以下のようになっています。

前菜+メインまたはメイン+デザート=€29

メイン+チーズ=€31

前菜+メイン+デザート=€34

前菜+メイン+チーズ=€36

前菜+メイン+チーズ+デザート=€41

このレストランの向かい108番地には、各国のビールが豊富なLa Buvetteという、もう少しランクが上のレストラン、反対に同じ通りの105番地には、気軽に食べられるレストランHopla Giessがあります。色々試して、食通になってみてください。



左上から前菜、メイン2点、チョコレートケーキ、生しめじの入ったムース



Le Wine Bar des Marolles
www.winebarsablou.be
Rue Haute 198, 1000 Brussels
Tel 02 503 62 50
木～金19h～23h
土12h～15h、19h～23h
日12h～16h、19h～23h、月～水休



ワインを飲みながらゆっくり食事をしてみたい。でも夜にレストランに行くのが遅くなり、つい出不精になりませんか？そんな時、週末に出かけて、歩いた後にワインとともに、美味しい料理をじっくり味わってみましょう。

土・日に€15(取材日：前菜-スープか牛肉のカルパッチョ、メイン-鱈とジャガイモのピュレ+野菜、デザート-アイスクリーム)のランチメニューがあります。これにワイン1本とアペリティフとして鯛のカルパッチョ(€15)を1品注文し、夫婦で仲良く味わいました。これで、1人€40。ワインは豊富にあり、選ぶのが難しかったのですが、希望を伝えて美味しいワインを選んでもらいました。う～ん、昼間からこんなぜいたくをしてもいいのかなと罪悪感を感じながらも、週末だからいいかと、ワインとともにアペリティフをいただき、幸せ満杯の食事でした。

このレストランは、のみの市がたつJeu de Balleからすぐの所にあります。まずのみの市でお目当ての商品を探してから、レストランに向かってもいいですね。Rue Hauteは日曜日でも開店している店がたくさんありますので、人通りは多いです。予約してからレストランに行くのが良さそうです。そして、隣の196番地では、ワインやビスケット、瓶詰・缶詰の食料品を販売しています。24時間以上前に予約しておく、レストランで提供している美味しいパンやスモークサーモン、ソーセージなども購入できます。

