

アツアツの鍋でも、地中海では夏の定番料理 夏季限定マルセイユ風「ブイヤベース」コース

株式会社シティコミュニケーションズのグループ会社が経営する東京目黒区のフレンチレストラン「ビストロ ファヴォリ 代官山」では6月1日から8月末まで夏季限定のスペシャルメニューとして、【ブイヤベースコース】がスタートいたします。



- ・採れたて大地の野菜 フレンチバスケットから Seasonal fresh vegetable FAVORI style
 - ・5 種の前菜 ~été 風~ 5 kind summer appetizer
 - ・本日の鮮魚のブイヤベース FAVORI Bouillabaisse
- ☆お好みでお選び下さい☆
- ・黒毛和牛モモ肉のロティ Roasted Japanese beef
or
 - ・湘南みやじ豚のロティ フレンチの鉄鍋で Roasted Japanese Pork
- ・自家製デザートプレート Specialty dessert plate
 - ・シングルオリジンコーヒー
- ¥6,800

今ではフランス料理の定番メニューとして、世界三大スープにも数えられるブイヤベースですが、その起源は地中海に面した南フランス・プロヴァンス地方（マルセイユなど）の漁師たちが、とれたての魚を鍋に入れ、香辛料と白ワインと一緒に煮込んだ漁師料理とされています。

日本では鍋料理の連想から、冬に食べる料理というイメージがあるかもしれませんが、むしろ本場であるマルセイユなどでは、美しい地中海からとれる鮮魚と 太陽の光で育った野菜がおいしく食べられる、夏の定番メニュー【地中海の恵】として親しまれています。

普段はスープと魚介・野菜を一つの皿に盛って提供している当店のブイヤベースですが、夏季に限り、本場マルセイユの感覚を楽しんでいただこうと、スープと魚介・野菜を別皿に盛って、2段階に分けて提供します。最初のスープには「アイオリ」といわれるニンニク入りマヨネーズをお好みで入れ、天然酵母のバケットと共に召し上がっていただきます。その後、熱々の鉄鍋で当日入荷の新鮮な魚介と野菜が登場します。夏ならではのメニューですので、お天気が良い日はテラス席へどうぞ。

【BISTRO FAVORI】 ビストロ ファヴォリ 代官山



【住所】 東京都目黒区青葉台 1-4-8-1F

【TEL】 03-6416-3665

【営業時間】

- ・ランチ 11:00-15:00 (L.O.14:30)
- ・カフェ 15:00-17:00 (土日祝のみ)
- ・ディナー 18:00-23:00 (L.O.22:00)

【URL】 <http://www.favori-city.jp/>

【席数】 66 席 (テラス席ペット可) 【駐車場】 無し

【経営会社】 (株)ディスクシティエンタテインメント

フランスの邸宅を思わせるノスタルジックな店内は人々に安心感を与え、料理ではこだわりの国産新鮮野菜の甘みと旨みを最大限に活かした、独創的なフレンチメニューを提供します。特厚パンを10時間以上漬け込んだ「フレンチトースト」、フレンチバスケットから盛る「採れたて大地の野菜」、メインではフレンチの鉄鍋を使って肉と野菜の旨みを閉じ込めた「湘南みやじ豚のロティ」が人気。



「BISTRO FAVORI 代官山」料理長

塩田 真也 ~Shinya Shiota~

オークラのTOPレストラン『ラ・ベル・エポック』で約10年の修行をした後、西麻布『HOUSE』にて料理長の経験を積み、『FAVORI』へ。フランス料理のクラシカルな部分も残しつつ、現代の料理法を取り入れたモダニズムフレンチを追求し、素材に対するこだわりを持ちながら、カジュアルな料理を表現する。



<アクセス>



<電車> 東急東横線 代官山駅 徒歩6分 中目黒駅 徒歩10分

<お車> JR 山手線「恵比寿駅」より3分、「渋谷駅」より5分

この件に関するお問い合わせは、株式会社シティコミュニケーションズ
広報担当 坂本真一 までご連絡をお願い致します。TEL : 045-290-1765 / FAX : 045-290-1744
〒221-0835 神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町 3-33-8 アサヒビル3F