

Parution juillet 2014



グルメ批評家が絶賛! ヘルシー志向のエチオピアレストラン

フードジャーナリストたちがこぞ訪れ、絶賛の嵐となっている、エチオピアレストラン「ブンナ・カフェ」。もとは屋台で人気を獲得し、路面店オープンにこぎつけた実力派。自慢は、エチオピアの穀物テフの粉を使ったクレープ状の主食インジェラ。優しい酸味がスパイシーな野菜料理と好相性。カトラリーは使わず、手でちぎって食べるのも楽しい。

1 エチオピアの主食、インジェラのプレート (2人分、\$28)。スパイスの効いた9種のおかずと共に食す。
2 とろりとしたマンゴー、アボカド、パパイアのピューレ (\$6)。
3 店で行われる本格的コーヒーセレモニー。

Bunna Café (ブンナ・カフェ)
1084 Flushing Ave, Brooklyn, NY
☎ +1.347.295.2227 ☎ 11時～22時 (金・土曜～23時) 無休 <http://bunnaethiopia.net/>



FROM LONDON

話題のシェフの味を ブラッサリーで気軽に

ロンドンで最も予約の取れないレストランのひとつとして名高い「ダボー」のシェフ、オリ・ダボーが、バーテンダーのオスカー・キンバグとタッグを組んで、気の置けないブラッサリーをオープン。ソーセージロールなどの定番ながらもこだわりを感じさせる軽食と、バーボンやラム入りのユニークなミルクシェイクが楽しめる。予約は受け付けていないので気軽に立ち寄れるのもいい。

1 「バーンヤード(納屋)」の名の通り、カントリースタイルな店内。
2 「ホームメイドのソーセージロール、ピカレリ添え」£6。「ローストビーフ・オン・トースト」などもある。
3 牛乳瓶でサーブされるアルコール入りシェイクは£7。アルコールなしでの注文ならば、£4。

Barnyard (バーンヤード)
18 Charlotte Street, W1T 2LZ
☎ +44(0)20.7580.3842
☎ 12時～24時 (日曜～16時)
※15～17時まではドリンクのみ 無休
www.barnyard-london.com/



デザートがディナーに?! 新コンセプトのスイーツ・レストラン

食の仕掛け人フィリップ・バラネスによる新しいコンセプトのデザートのレストランが誕生。シェフのお任せコースは、アミューズからミニチャディーズ (お茶やコーヒーといった小さなお菓子) まで6品すべてスイーツ。果物はもとより野菜やハーブがふんだんで、砂糖は控えめ、塩を効かせているからしっかり食事になり、しかもヘルシー。意外に男性客も多く、食事時は外に列ができるほどの人気になっている。

1 名物のノルウェー風オムレツはウイスキーをかけてフランベ。スイーツ6品「デギュスタシオン・シュクレ」€36、スイーツと塩味6品「デギュスタシオン・サレ/シュクレ」€42など。
2 生とコンフィしたりんごとじゃがいも、ルッコラ。€19
3 開放感ある店内。

Dessance (デサンス)
74 rue des Archives 75003 Paris
☎ +33(0)1.42.77.23.62
☎ 15時～23時 土・日曜 12時～24時 月・火曜
www.dessance.fr/

