



Café Noisette

カフェ ノワゼット

パリ本店のオーナーシェフ ティエリーブランキの新業態

Café Noisette。

「美食の日常」をコンセプトにし、

より日常的にフランス料理を楽しんでもらいたい、

より気軽に、より気さくに一皿から

楽しめるフランス料理店を実現したお店が

Café Noisetteです。



*Tourte feuilletée de
canard et foie gras*

Menu

メニュー

メニューのスタイルもパリ店と同一。

選べる楽しさと一皿から楽しめて、わくわくを味わえます。

À la carte

アラカルト

アラカルト各種 1,600円(1,728円)～(パン・サラダ付き)

鴨胸肉のロースト 鴨腿肉とフォアグラのパイ包み焼き
¥2,200 (¥2,376)

牛サーロインのグリル ジャガイモのエクラゼシェリーソース
¥2,500(¥2,700)

牛ハラミのグリル ジャガイモのエクラゼ シェリーソース
¥1,900(¥2,052)

ノルウェーサーモンのピカタ
イクラとレフォール ソースシャンパーニュ
¥1,800(¥1,944)

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
¥2,200(¥2,376)

Cours de saison

セゾンコース(パン・カフェ付き)

Déjeuner

ランチタイム

アントレ + メイン (魚 or 肉) + デザート

¥2,700(¥2,916)

アントレ + 魚メイン + 肉メイン + デザート

¥3,900(¥4,212)

Dîner

ディナータイム

アントレ + メイン (魚 or 肉) + デザート

¥3,900(¥4,212)

アントレ + 魚メイン + 肉メイン + デザート

¥4,600(¥4,968)



Vins

ワイン

料理によく合うフランス各地方のワインをバランス良く取り揃えております。その土地の風土を表現する、自然な造りのワインをシェフの洗練された料理と共にぜひお楽しみください。



Cafe

カフェ

定番のデザートや、パリ店から届くフランスの新しいデザートまで。心ゆくまで甘く、おしゃべりの絶えないひと時をお楽しみください。

Dessert

デザート

イチゴのミルフィーユ

¥900(¥972)

チョコレートのムースと
ヴァニラのアイスクリーム

¥600(¥648)

Cafe

カフェ

コーヒー

¥500(¥540)



Paris

68, rue Vasco de Gama Paris 75015



Le Beurre Noisette Paris



ル・ブール・ノワゼットはパリの中心から南西、15区の閑静な住宅街にあるネオビストロです。

シェフのティエリー・ブランキは、どこか懐かしさを思い出す心温まる料理を提供しています。「ガストロノミーをみんなが楽しめるものに」という想いを胸に、出したお店は今日のネオビストロブームの先駆けとなりました。

Chef Thierry Blancqui シェフ ティエリー・ブランキ

トゥールダルジャン、ホテル・リッツ、ルドワイヤン(ミシュラン三つ星)などのグランメゾンで研鑽をつんだティエリー・ブランキ。フランスで最も権威あるフィガロスコープ誌が選ぶ「2008年度バリエ最高」のネオ・ビストロ」では堂々の2位に選ばれる。「ミシュランガイド フランス」にてビブグルマン受賞、以降10年以上ビブグルマンに掲載されています。フランスのみならず世界中から注目されている料理人の一人。

Tokyo

12F,GINZA MITSUKOSHI,104-8212 4-6-16, Ginza, Chuo-ku, Tokyo



Café Noisette

「奇をてらわずシンプルでありながら豊かな味わい」
それは、みな私がパリの有名店で修行し習得したもの。
また、幼い頃の楽しい食体験と、
つねに心がけている「よい食材を選ぶこと」も一役かっているのでしょう。
必要以上に飾り立てることなく、
しっかり地に足をつけた私の愛するフランス料理。
一皿一皿を皆様と分かち合えることを楽しみにしております。
和気あいあいと、愉快と満腹の幸せな時を過ごしていただけますように。