

Bormes les Mimosaレポート(5)レストラン「Lou Portaou」の絶品ディナー



私が南フランスで最もお気に入りの村、Bormes les Mimosas(ボルム・レ・ミモザ)レポート、ついに最終回です。今回は、みなさんお待たせいたしました！**村で一番人気のレストラン、「Lou Portaou」で頂いたディナーをご紹介します！** (Bormes les Mimosasの詳しくはこちら <http://www.bormeslesmimosas.com/>)

レストラン Lou Portaou



予約した8時少し前に到着しましたが、すでに満席でした！建物の下とその脇にテーブルが並べられています。石のアーチがいい雰囲気、ライトアップも素敵です。



前菜は、夏野菜と魚の煮込み

です。ベビーリーフに全部隠れてしまっていますが、お魚はプリプリしてとっても美味しかったです！ちなみにこういうタイプのお皿は最近流行っているようで、あちこちで見かけます。中心が丸く窪んでいるのが特徴的です。貴婦人が被るつばの広い帽子をひっくり返したみたい？



こちらも前菜、スモークサーモンのサラダ。



私はメインに子牛のソテーを頂きました。お肉がとっても柔らかくて美味しかったです ^^



こちらメインの一品、**魚介類の軽い煮込み**

。右上の黄色いものはラヴィオリです。味見させてもらいましたが、魚介の味が濃厚でした！



デザートは洋ナシのミルフィーユ

！とろける洋ナシにさくさくのパイ、香ばしいアーモンド、すべて一緒に口に運ぶと...言葉で表せない美味しさ！

Ardoiseです。粘板岩（ストレート）という、屋根瓦に使われる鉱石です！

水はけがとてもいいそうで、雨が多いブルターニュ等では昔から家屋の屋根瓦にこのストレートが使われています。それを皿にしてしまうとは、フランス人は斬新ですね！

今回のディナーも美味しく堪能しました、何度でも通いたいお勧めレストランです。今回のメニューはドリンク込み(シャンパングラス1杯・ロゼボトル1本)で1人50~60ユーロくらいでした。リーズナブルなお値段だと思います！

Bormes les Mimosasレポート、いかがでしたでしょうか？こちらのレストランも含め、ぜひ足を

運んでほしいお勧めスポットです ^^

Lou Portaou 詳しくはこちら

Restaurant Lou Portaou
1 rue Cubert 83230 BORMES LES MIMOSAS
04 94 64 86 37

執筆 Miki

オンラインフランス語学校

ENSEMBLE EN FRANÇAIS

アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

