

【フランスのおすすめ定番メニュー】ヴェリーヌとカフェ・グルマン



今回は

どこの

レストランで

も見かける定番メニューカ

フェ・グルマンとヴェリーヌのお話です

。定番と言っても、15年ほど前には存在しなかったメニューで、ここ数年の流行が定着したものです。人気の理由はどこにあるのか早速ご紹介します！

カフェ・グルマン



Café
Gourmand

(カフ
エ・グルマン

)は、食後のエスプレッソ

にミニデザートが複数ついてくるもので、**デザート盛り合わせ**

と言ったところでしょうか。例えば、ミニチョコレートムースと、ミニマカロンと、ミニアイスクリーム、ミニクレームブリュレがついてきます。

大きなプレートに、エスプレッソとミニデザートたちが並んだ様は見た目も美しく、お値段的にも、お味的にも、得をした気分になる文字通り「食いしん坊」デザートメニューです。

このカフェ・グルマン

、私が以前フランスに暮らしていた1990年代には、聞かなかった名前なんですよ。

ヴェリーヌ

verrine (ヴェリーヌ) は、
アントレ(前菜)として出てくるもの

で、やはり15年前には
聞いたことがありませんでした。フランス語では、verreはガラスを表し、-ineは指小辞です。

例えば、bottelはブーツで、bottineになるとショートブーツです。

ヴェリーヌは、その名が示す通り、**ガラスの小さな容器**

のことですが、ここではその容器を用いた料理のことを指します。

トマトのムースとツナとすり身だとか、スモークサーモンとリコッタチーズとアヴォカドだとか、多くの場合、何層かに分けて見えるよう、彩りよく作られています。小さなスプーンで食べるように出来ていて、もう少し欲しいな、という気分で食べ終わるくらいの量です。

層がポイントのヴェリーヌ



ヴェリーヌ容器を使ったデザートも、よく見かけるようになってきました。やはり、側面が見えることを意識したような、何層かに分かれたムースなどが多いようです。

ヴェリーヌの
美味しいものを少しずつつまんでいるような感
覚

は、カフェ・グルマンにも通じるところがあります。考えようによっては、日本人の胃袋にも丁度いい感じのメニューが増えてきたとも言えるかも知れません。

次にフランスで食事をされるときは、是非みなさんも召し上がってみてくださいね。



執筆：ゆき

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。

