

パリのレストラン(2)おすすめ鴨料理の店Le petit canard ! 日本語メニューも !



今回は、パリ9区にあるレストラン**Le petit canard**

をご紹介します。日本のテレビ番組で紹介され、パリの観光客向けのお店かと思いきや一緒に行ったフランス人の友達も「おいしい! いいお店を教えてください。ありがとうございます」と大喜び。鴨好きな方はぜひ行ってください! [前回の記事 パリのレストラン 1 Chez Françoise](#)

カモの看板が目印のLe petit canard

名前の通り、鴨料理のお店とわかる雰囲気になっています。迷ったり知らずに通りかかったとしてもすぐにわかります。かわいいカモの看板が目印です。とてもかわいらしい外観のお店です。



近づいてみると、カモの置物がたくさんおいてありますよ。かわいいですね。



お料理名を書いた黒板。メニューが豊富なので何を選んでいいか悩みます！！

メニューに日本語発見！



まずはワイン。おつまみにオリーブがでてきますよ

鴨のお料理



1/2 Magret (通常のサイズの半分のもの) マグレ・ド・カナル (magret de canard) は、フォワグラ (foie gras) をとるために育てた鴨の胸肉で、とても **コクがあっておいしいお肉**

です。フランス人が大好きなお料理のひとつですね。こちらのお料理の添え物の野菜は2種類選べます。私は、ポテトとマッシュルームを選び、ソースはエストラゴンソースにしました。



Aiguillettes de canardは、ささみ肉を薄切りにしたものです。こちらの添え物は、インゲンとマッシュルームに！そして、ソースはハニーセサミに。少し食べさせてもらったのですが、さっぱりしたお肉に甘めのソースが合って、おいしかったです。

贅沢なスイーツ盛り合わせデザート



Café

gourmand (カフェ・グルマン)

と呼ばれる一皿にいくつかのスイーツを盛り合わせたデザート。日本ではあまり見かけませんが、フランスのレストランやビストロ、カフェのメニューにもあったりするので、見つけたら是非食べてみてください！

Le petit canard [詳しくはこちら](#)

[Le petit canard](#)

Téléphone : 01 49 70 07 95

19, rue Henri Monnier 75009 Paris

最寄駅は：メトロ 12号線 Saint-Georges またはメトロ 2号線・12号線 Pigalle

予約はお電話、またはお店のホームページからできます。ネット予約はフランス語の勉強のためにはよくないかもしれませんが便利です。気になった方は、ぜひ行ってみてくださいね！
！



執筆 ふう

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。

