

チョコムースが巨大！パリ3区の人気ビストロ「シェ・ジャンヌー Chez JANOU」

パリジェンヌたちがテラスの陣取り合戦をする初夏のパリ。オシャレな画廊が立ち並ぶヴォージュ広場から歩いてほんの数分。あれ？道に迷っちゃった？と思うほど、静かな裏道に可愛いビストロ「Chez JANOU (シェ・ジャンヌー)」はあるんです。



(画像引用：Chez JANOU 公式サイトより。 <http://www.chezjanou.com/>)

昼も夜も、小さな広場に面したテラスが夏の間パリジェンヌでいっぱい！外国のガイドブックに載っているせいか観光客も多いですが、テラスはやはり地元フランス人だらけ。

食前酒にはお店の名物「パスティス」

アペロはシェ・ジャンヌーの名物、パスティス（アニスのお酒）がオススメ！
南仏特産のパスティスの品揃えは圧巻です。



パスティスはマルセイユ産のスターアニスと、リコリス、フェンネル等のハーブにより風味付けされている南仏の食前酒。40%以上のアルコール度数ですが味は甘口。氷を入れると白濁する不思議なお酒で、シロップを入れてカクテルによく使われます。



お手軽価格の料理

お手軽な価格で定番のビストロ料理やプロヴァンス料理をエンジョイ！



夏野菜のファルシ

こちらは、夏野菜のファルシ（肉や魚、野菜などの中に食材を詰めた料理）。



巨大なチョコレートムース！

そして、パスティスと並ぶこのレストランの目玉料理とは、これこれ、
巨大な鉢のチョコレートムース！お好きなだけ召し上がれ。お腹が一杯になったらギブアップ。



この巨大な鉢に入ったチョコレートムースを完食した人はいるんでしょうか??



あ～お腹いっぱい。ごちそうさま！夏のパリのおいしいもの、またお届けします！

Chez Janou

2 Rue Roger Verlomme, 75003 Paris
Metro: Chemin Vert or Bastille
Phone: +33 142 72 28 41



執筆 Mayu

Mayu'sの美味しいフランス :

パリでフランス料理教室「[Mayu's Kitchen in Paris](http://mayu-kitchen.com/)

」を主催する料理研究家、野菜ソムリエ、フードアナリスト、出張料理人。料理教室では旬のBIO野菜を使ったオシャレでライトなフレンチ、ヘルシー和モダンを中心に教える。京都月桂冠フランス特派員。日本やフランスのメディアでも活躍中。

Mayu's Kitchen in Paris: <http://mayu-kitchen.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/MayusKitcheninPais>

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。

