

## シャンパン界の第一人者「ジャック・セロス」家でランチを楽しむ

前回に引き続き、フランスを代表するシュワシュワの美しい飲み物シャンパンのなかでも、とびきり美味しい幻の「ジャックセロス (Domaine Jacques-Selosse)」の魅力についてです。今回は「ジャックセロス」の素晴らしい楽しみ方をお伝えしましょう。

### セロス家のランチとともに

それはこの地元の食材を活かしたセロス家のランチと共に、ゆったり味わうこと！  
セロス家のカーブ（貯蔵庫）に併設された [ホテル アヴィゼ \(Hôtel restaurant les Avisés\)](#)。  
ここのお庭に面したテラスで、ゆっくりと旬の食材を使ったカジュアルなランチがいただけます。

### まずは乾杯！

まずは乾杯！ もちろんセロスさんの手作りシャンパン。



今日のランチはこちら。う～ん、フランス人の達筆はなかなか読めません（笑）！



## 前菜にも良く馴染む

前菜はメニューにない、ラタトゥイユとアスペルジュソバージュ、エビ、モッツアレラのサラダ。セロス家のシャンパンはどれを飲んでも個性的で、とても印象深い香りと味わいがあります。いろんな野菜が入ったラタトゥイユ、ソース、チーズやエビが混ざってもスウ〜っと馴染む不思議なシャンパン。(アスペルジュソバージュ: アスパラソバージュ、アスパラガスの品種の一つ)



## 世界的なセロス家も、ランチはカジュアル

メインは鶏のソテーと白豆のココット。世界のお宝シャンパンを生み出すセロス家ですが、ランチはいたってカジュアルです。地元の旬の食材を活かした、田舎のおばあちゃんの豆の煮込み（ココット）がとても美味しい。



## 初夏に最高！ブランマンジェ

デザートは季節の赤い果実とブランマンジェ。イチゴとラズベリーの共演は初夏の最高の組み合わせ。（ブランマンジェ：砂糖、洋酒、生クリーム、バニラなどで風味を付けた牛乳をゼラチンで固めた冷菓）



## 飲んで食べて幸せ！

---

飲んで食べて、幸せなシャンパーニュの旅！  
午後からはまたセロス家の愛弟子のドメーヌ（生産者）に行ってきま～す！

Domaine Jacques Selosse & Hôtel Restaurant Les Avisés

---

59, rue de Cramant - 51190 Avize

---

Tél (33) 326 577 006  
Fax (33) 326 577 007



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。

