

モン・サン＝ミッシェルの旅（2）シャトーホテルのレストラン 「ル・コキヤージュ」



前回

に続き、モン・サンミッシェル&ブルターニュの旅の2回目です。私の旅のお楽しみはなんと言っても地方の名物ご飯。モン・サンミッシェルの名物・名産といえばオムレツ。以前は監獄だったこの場所で、オムレツを食べるのもなかなか感慨深いものです。

シャトーホテルの星付きレストラン

モン・サンミッシェルはオムレツだけではありません。私がお勧めするのは、ズバリここ！大陸側にわたり、カンカルの街で見つけた「ル・コキヤージュ（ Le Coquillage ）」。良質の大人の旅をしたい人にオススメの、星付きレストランです。可愛いお別荘風のシャトーホテル「Château Richeux」にあります。

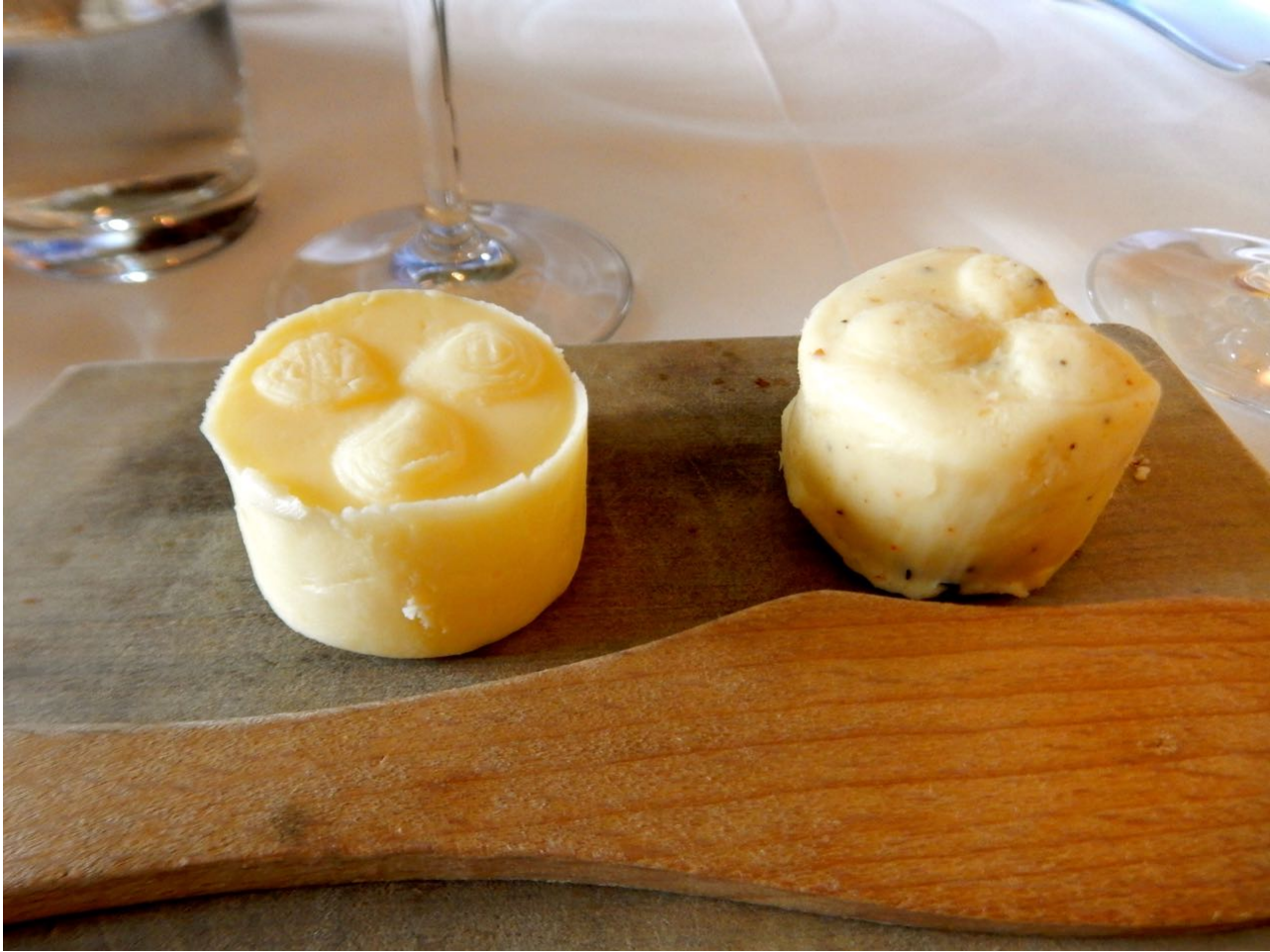
かわいいアミューズ（前菜）

まずはアミューズ（amuse：前菜。口を楽しませる、というamuse-bouche(s)から来ています）。かわいいですね。



バターに貝マーク

レストランの名前 ” Le Coquillage ” は貝という意味なので、バターにはホタテ貝マーク。



地元の名産、生牡蠣

お待ちかね。この地方の名産、**生牡蠣**。フランスの貝や牡蠣は**生食が基本**！大きな牡蠣は最高。



ぷりぷり！ホタテの前菜

こちらはホタテの前菜。ぷりぷりで甘い！ソースは繊細です。



メインはヒラメ

大きなヒラメのメイン。海老の濃厚なソースとよく合います。
お料理はすべて、地元から取れる新鮮なお魚や農家の野菜を使用。



内装も素敵

内装も素敵でしょ。テラスからは海が見えます。
海にちなんだオブジェも可愛いですね。



ごちそうさま！

Chateau Richeux - Le Coquillage

<http://www.maisons-de-bricourt.com/?page=chateauricheux&souspage=restaurant>

[おいしい魚を召し上がれ！ラ・テーブル・アキ La Table d'Aki](#)



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](#)

」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。

