

魚料理の専門店！日本人シェフの「ラ・ターブル・ダキ La Table d' Aki」



今回はパ
リで人気のレスト
ランをご紹介します。パリのミ
シュラン3つ星の老舗、[ランブロウジー](#)
で20年近くポワソニエ（魚料理専門シェフ）として勤めたシェフ、AKIさんが独立してOPENし
たレストラン:La Table d' Aki。その経験と技術で、最高に美味しいお魚料理をいただけます。

私はここのお料理の大ファン！どれをいただいても感激します。お魚ってこんなに美味しいの！
っと。旬の野菜やお魚のマリアージュ、お見事！

前菜

モリーユ茸、ランゴスティーヌ（赤座海老）のポターージュ仕立て。アスパラガスの穂先を添えて
Entrée: velouté des langoustines, morilles avec les points de asperge

春のキノコ、モリーユの香りがプンプン。ランゴスティーヌはプリプリでとっても甘い。



メイン

マトウダイ（サン・ピエール St-Pierre）のポワレ、アーティチョークのムスリン（ムース上に泡立てた生クリームを加え軽く仕上げたもの）
Poirée de St-Pierre, et Mousseline d'artichaut

サン・ピエール（St-Pierre）とはキリスト12使徒、聖人ペテロのこと。聖人ペテロはもともと一介の漁師だったそう。魚のサン・ピエール（St-Pierre）に見られる黒い斑点模様が、ペテロが掴んだ時に残った親指の跡という伝説があるそうです。



メインその2

舌平目、鱈、マトウダイと春の野菜のサフラン風味

ナージュ仕立て（料理用語でクールブイヨンで煮た状態のもの。「泳ぐ」という単語から来ています）

Le poissons (sole, cabillaud, st-pierre) à la nage , légumes printaniers au safran

春のお魚満載です！



Mayu's Kitchen

デザート

AKIさんがアルマニャクのコ
レクターだということでちょっぴり拝借。1970年のアルマニャク
、なんとも言えないあまく芳醇な香り。アルコール40%なのできついお酒かと思いきや、とん
でもない。とてもマイルドで丸みのある極上のお味。 アルマニャク；
フランス南西部、アルマニャク地方で醸造されるブランデー

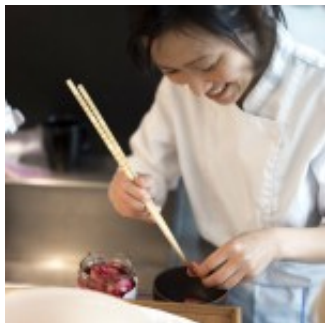


満腹で幸せ～。パリの極上の魚料理をどうぞみなさんも味わってみてくださいね。

La Table d'Aki

49, rue Vaneau Paris 7e
M° : Duroc, Vaneau
Ferme ; dimanche, lundi.
Tel. 01 45 44 43 48

[前回の記事 モン・サンミッシェルの旅\(2\) ル・コキヤージュでランチ](#)



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。



