フランスのまともなレストランの見分け方



先日こちらのサイトで「要注意！『チン』するフランスのレストラン」という記事を書き、ここ数年増えつつある「出来合いのものを温め直すだけのレストランにご注意を」と皆様にお声をかけさせて頂きました。その記事でも予告しましたとおり、今回は「まともな（かつ美味しい）レストラン」の見分け方をご紹介したいと思います！
※あくまで自己流ですので、以下の方法で失敗した場合はどうぞあしからず＾＾；

フランスで良いレストランを見分けるには

それは「ミシュランに認定された星つきであること！」…というのはあまりに明白すぎますし、私に言われなくても分かることですよね（苦笑）ここではなるべくリーズナブルかつ出来れば美味しいレストランに的を絞りたいと思います。まずは…

品数が多すぎないレストラン

前菜、メイン（肉と魚）、デザート、それぞれのカテゴリで多くて５品程度でしょうか。そのくらいなら全ての品数が２０前後、毎日新鮮な食材で下ごしらえ出来そうな数ですよね？そして「旬の素材を使った料理」があるかどうかも重要なチェックポイントです★このあたりにお店のこだわり等もうかがえますよね～。続きまして、

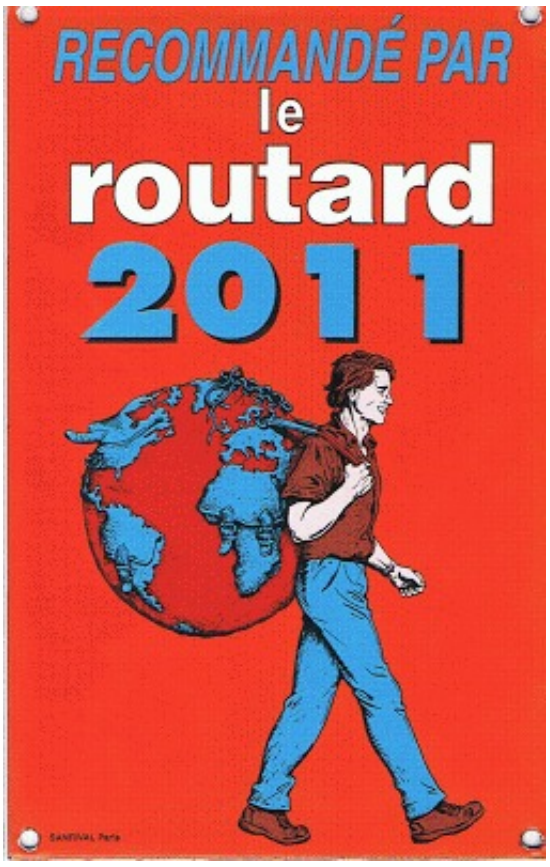
黒板メニューをお勧めするレストラン



手書きの文字は読みにくいことが多く、大変です（苦笑）。でも「日替わりメニュー (le plat du jour)」
などを毎日黒板に書いては消し…ちゃんと厨房で作られている可能性が高そうです！そしてお店の人が黒板メニューをお勧めして来る場合、その日用に大量に用意しているから、という理由が考えられるので、作り立ての美味しい料理にありつけそうですよね♪

しかーし、上記のポイントを満たしている「チンするレストラン」も存在し得るかもしれません、それこそ裏の姿を隠すために…そんな悪徳レストランに引っかからないよう、最後のチェックポイントはこれですね！

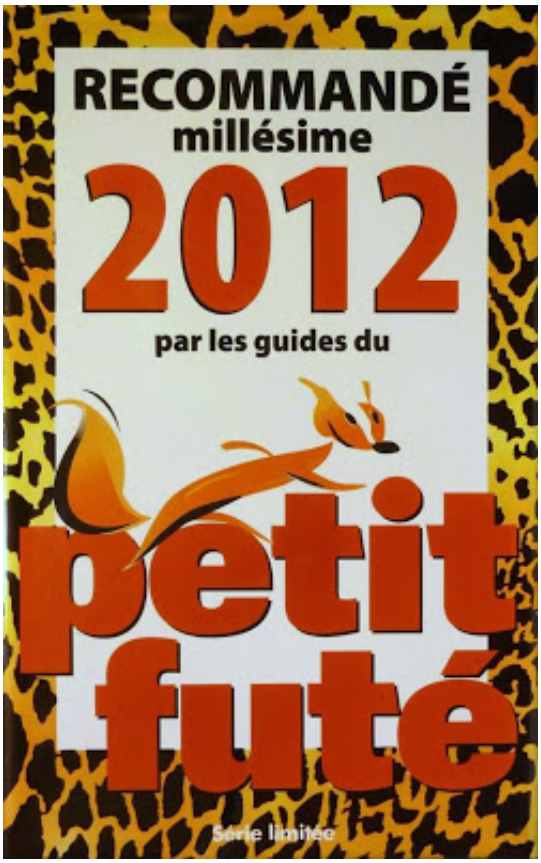
フランスの旅行ガイドブックお勧めのレストラン



何冊かある有名旅行ガイドブックの中でも一番ポピュラーなのが写真の「le guide routard（ル・ギッドゥ・ルター）」
。地球型のリュックを背負ったお兄さんのイラストが目印です。こちらのガイドブックにお勧め

されたお店は当たりがすごく多いのです！写真のようなステッカーがお店の入り口に貼ってあるので、味も大いに期待して入ることができます。しかもステッカーは毎年色が変わるため、何年も連続でお勧めされているお店は入口がカラフルで目立つんです＾＾

こちらもわりと信用できるステッカーです。**Guide Petit Futé（ギッドゥ・プティフュテ）**



あとがき

他にもフランス情報サイトや現地在住のブロガーさんがお勧めしているかどうかなど、リーズナブルで美味しいレストランを発掘する方法は色々あると思います。せっかく美食の国フランスに足を運ぶのですから、現地の人に愛される素敵なレストランで美味しい料理に舌鼓を打ちたいですよね？

これからフランスに旅行のご予定がある方、現在留学中の方など、皆様のお役に少しでも立てたのであれば嬉しいです＾＾

執筆 Miwa

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。

