



「パリ市15区連携記念給食」として
フランス料理店のシェフに監修していただいた献立です！

Bonjour tout le monde! こんにちは皆様
東京都港区新橋にあるフランス料理店
レストランラフィネスのオーナーシェフ 杉本敬三です

クロックムッシュ

“クロック”は、カリカリした、“ムッシュ”は紳士という意味です。

おじさんたちが好んで食べる姿がそのまま名前になりました。

パンに、ホワイトソース・ハム・チーズを挟んで、さらに上にチーズをかけて焼いています。

表面カリッ、中はとろっとしてみんな大好きな味です。

スープパリジャン (パリ風スープ)

リーキ(ポロネギ)という白いねぎを使ったスープのことを、フランスでは、“スープ・パリジャン”と言います。

パリの郊外でリーキがよく採れることから、この名前がつけました。

人参のスープはクレシー、カリフラワーのスープはデュ・バリーなど、野菜によって名前が変わります。

フルーツの 紅茶のカクテル

フランス語で、カクテル・フリュイ・ドゥ・テといい、紅茶をゼリーにして、その中にフルーツを入れたデザートです。

カクテルというといくと、お酒が入ったようなイメージをもつかもしますが、フランスでは、いろんな物を混ぜ合わせたという意味です。