

マイウエーを突っ走る、
多国籍の錬金術師。

カフェ・エ・モザイク

Café Mosaic

「寝まねは大嫌い」と言い放つシエフのポール・ベレ。香港やインドネシアでキュイジーニエとして働き、世界各国（日本も）を旅して回ったベレの料理は、国籍がなく独自の。

昨年11月のオープン以来、何かと話題に。アラブ料理にインスピレーションを受け、ゴマクリームと香のコンフイを仔羊の蒸し煮に添えたり、イタリヤンの前菜に使うトマトとモッツァレララの組み合わせをデザートにしたり。国境の概念を越え、キュイジーヌ・ド・ヴォアヤージュ（料理を旅する）と定義した、ベレの世界を試してみて。



48, avenue George V 75008

☎01・47・20・18・09

FAX 01・47・23・30・90

📍 GEORGE V

🕒 12時～15時、

19時30分～22時30分

休土、日

●予算300フラン

カード：(A)、(V)、(M)、(D)

ジャポニズムと西洋を融合したような内装は、パトリック・デルデリアンのアイデア。

ハーブが香る「エビのポット煮」。



仔羊の蒸し煮はふんわり柔らかく、甘いつけ合わせとよく合う。170フラン

