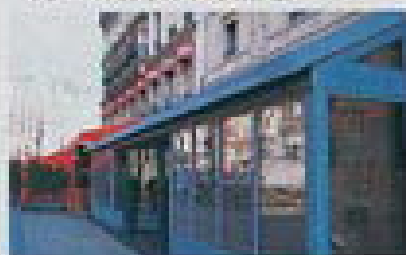




愛敬のあるシェフ、ポール・ペレ。お店はあのカフェ・ブーケの真横。アール・デコのおしゃれな店内。



バナナの皮で包まれたサバ料理。デザートでおすすめるのは、ベトナム風ラム。中身はチョコレート。美味かつユニークな料理が魅力。



Paris

RESTAURANT

CAFÉ MOSAÏC カフェ・モザイク ニューヨーク・スタイルを取り入れた アジアン・テイストのレストラン

ルイ・ヴィトンの新しいブティックがオープンして以来、このところ活気を帯びているシャンゼリゼ界隈。続々とブティックやレストランがオープンする中、先頃登場したのがこの「カフェ・モザイク」。若手シェフのポール・ペレは、一流シェフのジョエル・ロビュションのもとで料理を学んだ後、世界各地で修業を積み、アジアン・テイストを習得した強者。彼独特の新鋭なアイデア料理が自慢です。例えばサバやハトなどのメイン料理。どれも息を吐いたソースや盛りつけで、お皿が運ばれてくるたびに驚きと感動を巻き起こすほど。インテリアは、モダンなアール・デコ様式。グレーと白にまとめられたテーブルウェアがシックです。予算は、ひとり250~400フラン前後。夜は予約が必要です。



● CAFÉ MOSAÏC
48 Av. George V, 75008 Paris
Tel. 01-47-20-18-09
営 6時~11時、12時~14時30分、19時~22時30分 無休