



「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

アッシ パルマンティエ

“アッシ”は、ひき肉、“パルマンティエ”は、じゃがいもを使ったという意味です。

豚肉と牛肉のひき肉でミートソースを作り、ミートソースの上にじゃがいものピューレを乗せ、チーズかけてオーブンで焼いたグラタンです。

お米のサラダ

フランスでは、お米は野菜と同じような位置づけで、サラダにしたり付け合わせとして食べられています。

日本だとイメージがつきにくいかもしれませんが、マカロニサラダと同じ感覚で仕上げています。

さっぱりとしていて、夏にぴったりのサラダです。

フルーツの 紅茶のカクテル

フランス語で、カクテル・フリユイ・ドウ・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う、お酒が入ったようなイメージをもつかもかもしれませんが、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。