

# Edition

椿  
姫

La Dame Aux Camelias

4



# Bons Voeux!

「Bons Voeux! (ボン・ヴー)」とはフランス語で「あなたに良い事がありますように!」という意味。そんな想いでお客さんを迎えてくれるビストロがあります。今宵はおいしい料理とお酒を添えて、幸せなひとときを過ごしませんか?

# 方

南通りから少し入った閑静な路地裏に「ラダムオーカメリア」はある。フランス料理を中心としたヨーロッパの郷土料理が楽しめるピストロで、店名は世界的オペラの「椿姫」が由来だという。1階はカウンター席が7つ、2階はテーブル席が3つほど。一人でも、気のおけない仲間と楽しむのもいい空間だ。オーナーシェフのMASAさんは金沢にある日本料理店で和食を学んだ後、ドイツ、スイス、フランスなど5年間で8カ国を渡り歩き様々なジャンルの料理に携わってきた。帰国後は原宿のベルギービール専門店で働き、2006年にこの店をオープン。豊富な経験と知識を生かした料理はどれも腕の確かさを感じさせるものばかりだ。お客さんはほとんどがリピーターというが、その理由はお店にいるとよくわかる。ここではシェフとの距離がとても近い。たとえば「こんなのが食べたい」というリクエストがあればメニューにはない料理をその場で作ってくれたり、何より驚いたのは、お客さんが自分で作ったパンをつまみながらお酒が飲めること。昼間は予約制のパン教室も開いているMASAさん、夜の営業時間中でも希望があればその場でパン作りを教えてくれるのだ（1名様2000円）。約1時間半で完成という手軽さもあって、グラス片手にパン作りチャレンジする人は意外と多い。ビール酵母の風味が広がるパンは、自分で作るとより味わい深く感じられそうだ。

パテ・ド・カンパーニュ（田舎風お肉のテリーヌ）750 円。  
鶏レバーと合挽肉で仕上げた自慢の一品。ワインとの相性は抜群。付け合わせは変わることがあります。



# 料

理は「パテ・ド・カンパーニュ」「キッシュ」「アルザス風ピザ」など気取らないピストロメニユーが揃う。そうそう、黒板に書かれた「本日のメニュー」はぜひチェックしておきたい。ここには旬の野菜や魚を使った料理、希少部位の肉料理などこの日のいち押しが並んでいる。付け合わせやソースも技ありで最後のひとくちまでシツカリ楽しませてくれる。ソースが印象的といえば「マッシュルームのソテーキルメス風」もそうだ。キルメスとはドイツの移動遊園地のこと。MASAさんはここで食べたソテーが忘れられず自己流に再現したという。ニンニクがきいた特製アイオリソースをまどって口にする、たしかにおいしい！ シンプルなマッシュルームが一気にごちそうになった。これに合わせるならベルギービール。30種類ほど揃うベルギービールは「ビールが得意でない方にもマッチするものが必ずあります」との言葉通り、フルーティなものや濃厚な飲み口のものなどワインさながらのバリエーション。チーズとの相性もいいというから、普段はワイン派という方も一度試してみてほしい。途中、女性が一人でやって来て食事と共にサクッとビールを飲んで帰って行った。まるで近所の食堂でご飯を食べるような、そんな使い方ができることもこの店の魅力のひとつなのかもしれない。気楽に楽しい時間を過ごせる場所。一度訪れたらきっと、自分のとっておきの一軒にしたくなるはずだ。

マッシュルームのソテー 〜キルメス風〜 680 円。  
本日の樽生ビール Bons voeux レギュラーサイズ 900 円。



本日のランチ (スペイン赤豚のステーキ、グリーンピースの炊き込みご飯、スープ、付合せ3種:本日のキッシュ、ラタトゥイユ、漬物) 900 円〜。  
ハイビスカスのハーブ・ウォーター600 円。 週替わりで楽しめるランチ。





## SHOP INFO

ラ・ダム・オー・カメリア  
La Dame Aux Camelias

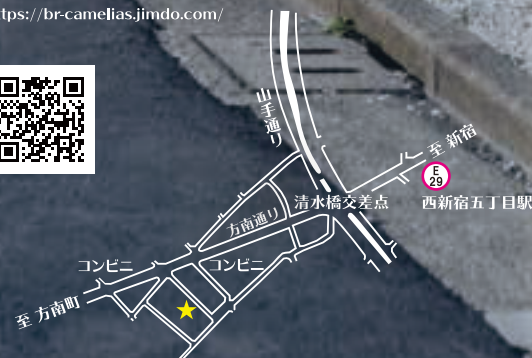
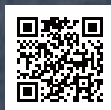
住 所: 東京都渋谷区本町4-13-11

電 話: 03-3376-8225

営業時間: 月～金 12:00～14:00  
18:00～23:00 (L.O)  
日 18:00～23:00

定休日: 土曜日

<https://br-camelias.jimdo.com/>



# Edition

ポストに投函するフリーペーパーです。

## 広告主募集

03-5328-1700



<https://takukou.co.jp>

# Edition

6月号 No.4

2019年6月 発行  
発行人/佐藤大輔  
発行/株式会社 宅配広告社

〒164-0013  
東京都中野区弥生町 4-25-4  
南中野天野マンション1階  
TEL.03-5328-1700  
FAX.03-5328-1715

無断転写、複製、複写の一切を禁ず



Contact

edition@takukou.co.jp  
<https://takukou.co.jp/>

## STAFF

Editor & Writer

Haruka SUZUKI

Photographer

H.SUGI  
Yuta ISHIMURA  
Kazuki NAKAMURA

Director

Eisaku CHINDA

Special Thanks

Kazuaki ISHIMURA  
Dai SHINMA  
Junko HAYASHI  
Hinako KONDO  
Daisuke SATO



Instagram

# TAKE FREE

ご自由にお持ち帰り下さい。

