

2006年から東京で開催して参りました「フードフランス」。5年目を迎える今回は、ここ数年一大ムーブメントを巻き起こしているビストロに注目し、伝統的なビストロからビストロ・ヌーボーと呼ばれる新しいスタイルの店を通じて、フランス料理の今をお楽しみいただけます。

パリ、リヨン、ボルドーから、アラン・デュカスはフランス料理を味わう楽しさを日本に伝える6つのビストロ(東京開催4回大阪開催2回)を厳選しました。手頃な値段の親しみやすい料理に、気さくで温かいサービス。フランスの人々に今リアルタイムで愛されるビストロそのままの魅力をどうぞ堪能ください。

## **ビストロ「ブノワ(BENOIT)」(東京) 開催スケジュール**

**2010年6月10日(木) ~15日(火)**

オ・リヨネ(パリ) **AUX LYONNAIS/ Paris**

1890年創業のこの老舗ビストロは、2002年よりアラン・デュカスによって現代のパリのエスプリが吹き込まれた。永年人々に愛されてきた古きよき伝統のリヨン料理の味わいを残しつつ、食材の持ち味が活かされた料理が評判。



**2010年9月9日(木)~14日(火)**

ビストロ・ド・リヨン(リヨン) **BISTROT DE LYON/ Lyon**

「リヨンのビストロ」というその名の通り、味・ボリューム・雰囲気・サービス、どれをとっても、美食の街として名高いリヨンが誇るべき伝統的ビストロ。オーセンティックなリヨンの郷土料理を求め、セレブも多く訪れている。



**2011年1月20日(木)~25日(火)**

ラ・チュピナ(ボルドー) **LA TUPINA/ Bordeaux**

食材の宝庫アキテーヌ地方の郷土料理を豪快に楽しめる店として話題のボルドーの名店。インターナショナル・ヘラルド・トリビューン紙で世界のベスト・ビストロ第2位に選ばれてからは、その名は世界的なものになっている。



**2011年3月3日(木)~8日(火)**

トゥーミュー(パリ) **THOUMIEUX/ Paris**

今パリで最も注目されるシェフ、ジャン=フランソワ・ピエージュのビストロ。3ツ星獲得間近と噂される「ホテル・ド・クリヨン」のシェフを辞め、昨年秋に7区にオープンした店では、洗練された質の高い料理を手頃な価格で楽しめると大評判。



### **【料金】**

**ランチプリフィックスメニュー**

3,600円/4,800円/ 6,000円(消費税・サービス料込み)

※ランチ・ディナ共に食後のコーヒーまたは紅茶が含まれます。

**ディナープリフィックスメニュー**

6,000円/7,200円/ 8,400円(消費税・サービス料込み)

### **【ご予約・お問い合わせ】**

ビストロ「ブノワ(BENOIT)」 Tel.03-6419-4181/Fax 03-6419-4191 e-mail: info@benoit.co.jp