



本場の美味しさを気軽に、たっぷり フランス人を虜にした、パリの味わい



ランチは、前菜とメイン（それぞれ9〜10種類から選べる）で1,050円のAコースと、前菜盛合わせ（おまかせ）・本日の魚料理・3種類から選べる肉料理・デザート盛合わせ（おまかせ）で2,100円のBコースがある。ディナーは、12種類の前菜、11種類のメイン、10種類のデザートからそれぞれ1品ずつ選べるコースで2,980円の1コースのみ。ランチもディナーもパンはおかわり自由。



ランチもディナーも予約が必要。今は一ヵ月先まで予約でいっぱいだが、タイミングが良ければ入れることも。

Brasserie Gus



20人も入れれば、満杯になってしまうこじんまりとした店内。赤を基調としたインテリアが愛らしい。



気取らずに、カジュアルに楽しめるお店にしたかったと気さくなオーナー、新井シェフ。

Brasserie Gus
 ブラッスリー・グー
 東京都新宿区矢来町82
 ☎03-3268-7157
 🕒ランチ 11:30〜13:30(LO)
 ディナー18:00〜21:00(LO)
 📅日曜日
 ●都営大江戸線「牛込神楽坂駅」より徒歩約3分、東西線「神楽坂駅」より徒歩約7分

神

楽坂が目目されるようになったのは、中世に「牛込城」を築いたのが発端だと言われている。江戸時代には、毘沙門天善國寺の参詣客でごったがえし、明治になると商業の発展と共に「花街」として隆盛し、大正時代には、名だたる百貨店が立ち並び「山の手銀座」として賑わってきた。まるで、時代を映すかのような変貌を遂げながらも、こうした歴史の足跡が今もなお随所に残され、独特の風情が多くの人々を惹き付けてやまない。

今では、フランス街といっても過言ではないほど、フランス人の住人だけでなく、ピストロも軒を連ねているこの街は、グルメファンの注目も浴びている。

そんな中に、知る人ぞ知る超人気店「ブラッスリー・グー」がある。

牛

込中央通りに面しているこのお店は、メインの「神楽坂通り」からは少し離れているせいもあってか、開店当初は、ほとんどお客が入らなくて困っていたという。それが、フランス人のお客さんが訪れるようになってから、日に日に客数が増えて、満員になることが多くなった。オーナーシェフ新井さんの腕が、フランス人の胃袋を射止めてしまったのだ。

そして、さらなる人気の秘密は、たっぷりのボリュームと、それに見合わないリーズナブルな価格。ランチで1,050円、ディナーでも2,980円とは破格である。この価格は開店以来11年間、据え置きだというのでさら

こ

の日、温かい皿に盛り込まれて登場した前菜は「オニオンのキッシュ ホタテ貝と白身魚のムース添え」。弱火で2時間も炒められた玉ねぎと、卵と生クリームで作られたキッシュはほのかに甘く、それでいてしっかりとした味わいで、いくらでも食べられそう。

焦げ目が食欲をそそるホタテ貝と白身魚のムースは、バターと生クリームを使っているとは思えないほど、あっさりしていて、なめらか。これにたっぷりの野菜サラダが添えられていて、すでにここでお腹も舌もかなり満たされる。「鴨も肉のコンフィ 粒マスタードソース」の酢と油で煮込まれた鴨肉は、見た目よりもさっぱりしていて、マイルドなマスタードが絶妙にマッチしている。どのメニューを食べても「ハズレ」がなく、すべてを制覇したいと思うファンが多いのもうなずける。

今回は、シェフご自慢の料理でもあり、フレンチの神髄ともいえる、兔や仔羊のメニューをぜひ味わってみたいと思った。