

世界は美しい!

2015 Autumn No.14

# 美 Premium

ミアム

・テーム、ブルゴーニュ!  
ンの里を巡り美食に触れる旅

なる発泡酒  
感のシャンパーニュ  
オンや  
ドゥール夫人  
した黄金の泡

世界が恋する  
ラグジュアリーワイン  
美食王国 オランダ&ベルギー  
「野菜」料理の王国オランダ  
「ビール」の王国ベルギー

厳選!世界の**新**グルメガイド

# 王女様の レストラン

*in Paris*

セレブが通う3つ星から、予約の取れない名店まで  
美味しくて美しい料理だけをコンプリート!

*ici les excellents plats qu'il faut déguster à Paris.*

エレガントでシックなエリアーパリ7区  
7<sup>e</sup>me Arrondissement de Paris!  
セブンスック Seven Chic

たちの饗宴—  
・デュカス  
ルシュのおもてなし

ン&リニューアルしたホテルでラグジュアリーステイ  
子注目のリユクスなホテル

*Grand Tour*

よみがえる貴族のたしなみ  
美と歴史を学ぶ英国グランド・ツアー

エレガントに大航海  
イタリア地中海豪華クルーズ

美肌の基本はスッキリ落とす!

ハイプライスのクレンジング&洗顔美容コスメ





**Data**  
 Le Lulli  
 レ・リュリー  
 Grand Hotel du Palais Royal  
 1, rue de Valois 75001 Paris  
 Tel 01 42 96 15 35  
<http://www.grandhoteldupalaisroyal.com/>  
 営業時間 (月)～(金)  
 12:30～14:30、19:00～22:30  
 木(土) (日)




右 / 苺のサヴァラン Précieux savarin aux fraises €14上 / 海の幸のシーザーサラダ €13



パレ・ロワイヤルに佇むル・リュリーは、ピエール＝イヴ・ロシヨンによって全面改装を遂げて美しく生まれ変わったグランド・ホテル・デュ・パレ・ロワイヤルにあるレストラン。プラス・ドゥ・ヴァロワに面した窓からは穏やかな光が差し込み、隠れ家的な雰囲気にも包まれる中で、ゆったりと食事することができます。

この9月からは新しいシェフとしてクレモン・ル・ノレシーが着任したばかり。シャンティイの2つ星レストランラ・ターブル・デュ・コネタブルでセコンドまで上り詰めた、期待に満ちた若きシェフです。

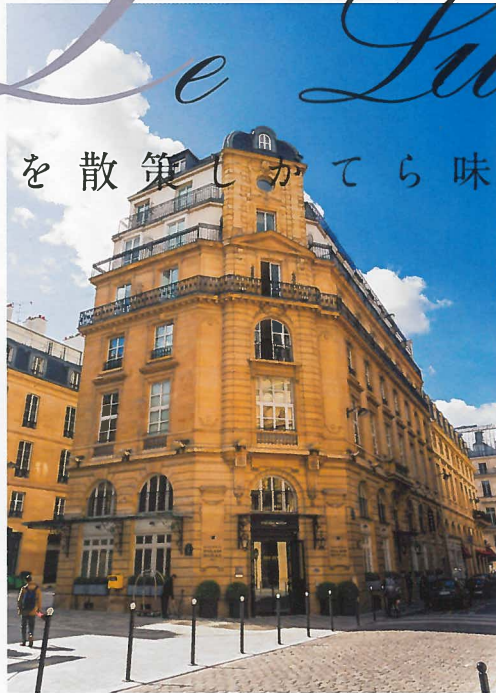
シーザーサラダや、チヨリソーでアクセントをつけたブルゴーニュ風の半熟卵ウフ・ムレットなど、一見カジュアルな料理にもシェフのセンスが垣間見られます。

サントノレヤパレ・ロワイヤルでのショツピングの合間に小粋なフレンチを楽しみたい時、ふらりと立ち寄ってみたくなるレストラン。

# Le Lulli

ル・リュリー

パレ・ロワイヤルを散策しかてら味わいたいフレンチ



この秋からグランド・ホテル・デュ・パレ・ロワイヤルのレストランで腕を振っている Clément Le Norecy.



ピエール＝イヴ・ロシヨンの手で  
美しく生まれ変わったレストラン