

世界は美しい

美・プレミアム

Premium

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

ジュ・テーム、ブルゴーニュ!
ワインの星を巡り美食に触れる旅

Chateau
高貴なる発泡酒
一魅惑のシャンパーニュ

ナポレオンや
ボンパドゥール夫人
も魅了した黄金の泡

厳選!世界の**新**グルメガイド

「野菜」料理の王国オランダ
「ビール」の王国ベルギー

女王様の レストラン

in Paris

美セレブが通う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!

いちばんエレガントでシックなエリアーパリ7区
le 7ème Arrondissement de Paris!
憧れのセブンスティック Seven Chic

美食家たちの饗宴ー
アラン・デュカス
オーベルシュのおもてなし

今春オープン&リニューアルしたホテルでラグジュアリーステイ
パリっ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

Data
Le Bien Aimé
 ル・ビアン・エメ
 18, rue d'Anjou 75008 Paris
 Tel 01 42 65 45 99
<http://le-bien-aime.com/fr>
 営業時間 (火) ~ (土) 12:00 ~ 14:30
 19:30 ~ 23:00
 休 (日) (月)




右上/ロス・ア・モ
 ワルを添えた Filet
 de boeuf €56 右下
 / カニの前菜
 Crabe Royal €28 上
 / ふわりとしたス
 フレ Soufflé à la
 mangue €18



ルイ15世が別称として呼ばれていた
 グル・ビアン・エメ。その呼び名に由来した
 豪華なレストランが、コンコルド広場の近
 くに誕生しました。

店のインテリアは、ヴェルサイユ宮殿の
 内装を先祖代々手掛けている職人たちが担
 当。金箔で装飾を施した壁やシャンデリア
 が、華麗なる王朝時代を想像させます。

その美しい空間に相応しい華やかなフラン
 ス料理を手掛けるシェフは、かつてジョエ
 ル・ロフシヨンの元で経験を積んだレジス・
 ヴェルシユ。伝統的なフレンチの中に、オ
 リエンタルなアクセントをちよっぴり加える
 のがレジス風。

エディブルフラワーで取り巻いたカニの
 薄切りは、ザクロの実のほのかな酸味がア
 クセント。メインのフィレ・ドゥ・ブッフは、
 ロス・ア・モワルと3種のキャロットと共に
 味わって。15cm程の高さにまで膨らんだマ
 ンゴーのスフレの口どけは、スイーツファン
 の心を掴んで放しません！

Le Bien Aimé ル・ビアン・エメ

“愛される王” ルイ15世のエスプリに包まれて...



セコンドシェフたちとの
 息もぴったりな Régis
 Versieux シェフ (中央)。
 「美味しい料理作りにはチ
 ャームワークが大切」



ヴェルサイユ宮殿のサロンでの
 晚餐会のような夢見心地に浸る

金の燭台に灯された数本のキャンドルや
シャンデリアの灯りが壮麗に照らすテーブル



Restaurant
up & coming in

51 Paris

ルイ15世の時代から受け継がれてきた由緒ある骨董品の数々。卓越した技術を持つ職人らの腕によって息吹を吹き返した“愛される王”のエスプリに包まれる中で味わう料理は格別。