

# PAUL BOCUSE



現代フランス料理を築いた料理界の法王ポール・ボキューズ。フランス料理の素晴らしさを後世に伝えるため、リオンを拠点にレストラン、ホテル、学校や財団、世界最高峰の料理コンクール「ボキューズ・ドール」を創設。世界に「料理人」という職業を知らしめ、フランス料理の評価を高め、フランス料理の発展に全精力を注いだその功績は計り知れません。1926年2月11日、リオン郊外のコロンジュー・オ・モン・ドール村で料理人の家系に生まれたポール・ボキューズ氏。名店「ラ・ピラミッド」で伝説の料理人フェルナン・ボワンに師事した後、実家のレストランを継ぎ、1958年、レストラン「ポール・ボキューズ」は、ミシュランの一つ星を獲得します。1961年にはフランスの最高勲章であるM.O.F.（国家最優秀職人章）を料理人として初めて受章。1962年に二つ星、1965年に三つ星を獲得してその名を馳せ、その後、世界最長となる55年間三つ星を取り続けます。ポール・ボキューズの伝統とフィロソフィーは今なお受け継がれ、革新を続けています。

「フランス料理の素晴らしさを世界に広めたい」というポール・ボキューズの想いは、日本へ。2007年、ひらまつとのパートナーシップにより、国外初のポール・ボキューズのレストランが、日本に誕生しました。現在、東京（代官山）と金沢にレストラン、東京（六本木、銀座、大丸東京）、金沢に4つのブラスリーを展開しています。

世界を愛し、料理を愛し、人生を謳歌したボキューズ氏の存在は、ガストロノミーの世界に在り続けるでしょう。Viva Paul！



色鮮やかで派手な装飾が、誰の目にもすぐに留まる、リオン郊外にあるレストラン「ポール・ボキューズ」の外観。ポール・ボキューズ氏のフラッグシップであり、フランス料理界にとって誇り高き聖堂です。

## Special Menu

メインディッシュ

### 国産牛頬肉の赤ワイン煮込み 季節の野菜添え



### 一つ一つ、手間暇かけて

牛頬肉は、国産のサシが多いものを選び、香味野菜と赤ワインと一緒に一晩漬け込みます。翌日、フォン・ド・ヴォーや香草を加え、お肉一つひとつの質感や硬さに応じて3～5時間じっくりと煮込んでいきます。入念にアク抜きをしながら煮汁の雑味を取り除き、旨味たっぷりの煮汁に、牛肉をもう一晩漬けて寝かせます。3日目、ソースを作ります。煮汁に、グラス・ド・ヴィアンド（肉汁を煮詰めたもの）を加えてさらに煮詰め、最後に漉して、滑らかな舌触りのソースの出来上がりです。すでに十分旨味が染み込んだ牛頬肉に、さらにソースをかけて、何と贅沢な味わいでしょう。レストランならではの味は、こうして生まれました。

### おいしい召し上がり方

沸騰したお湯の中に袋のまま入れて、牛頬肉は10分、ソースとお野菜は5分間、温めてください。

**Step 1** 牛頬肉をお皿に盛り付ける

**Step 2** ソースを全体にかける

**Step 3** 野菜を彩りよく盛り付ける

※ 野菜の袋に入ったスープとハーブは袋に残したまま、野菜だけを取り出して盛り付けてください。

※ お好みでローズマリーなどフレッシュハーブを添えると見た目と香りのアクセントになります（本商品には含まれておりません）

## How To Eat

### 鶏肉のリエット“マルコポーロ”

ブラスリーの隠れた名物。カレー風味が食欲をそそり、ふわっとした食感が美味しくてついついパンが進んで困るとよく言われます。バゲットは、フランスから空輸してお店で焼き上げています。お持ち帰りできるのは、こちらのデリバリーのみ。泡と一緒に食事のアペリティフをお楽しみください。

### サラダ・マルシェ

### パルメザンチーズのコポーと生ハム添え

リオンのブラスリーの定番、その名も市場の採れたて野菜のサラダです。生ハム、パルメザンチーズを大胆に削り、食卓を華やかに彩ります。

### ミネストローネ

ポール・ボキューズの食卓に欠かせない季節のスープ。トマトはフレッシュを用いて、少しのベーコンとたっぷりの野菜だけで旨みをじっくりと引き出します。



### おいしい召し上がり方

沸騰したお湯の中に袋のまま入れて約5分間温めてください。

### リオン風マカロニグラタン

今回初登場の「グラタンリヨネーズ」。絶品ホワイトソースで作るポール・ボキューズ特製のマカロニグラタンは、一度食べるとやみつきになる味。お子様にも喜ばれる一品です。

### おいしい召し上がり方

500Wの電子レンジで約1分温めてください。

### ヴァローナチョコレートを使ったタルトショコラ ソースフランボワーズ

フランスの老舗ショコラブランド「ヴァローナ」の上質なチョコで作るタルトショコラは、ブラスリーでも定番の人気デザート。是非パティシエになった気分です。フランボワーズのソースをお皿に飾ってみてください。



最新メニューは

ホームページをご覧ください



## Bocuse at Home

ポール・ボキューズの味をご家庭で

ポール・ボキューズの職人魂を頑固なまでに受け継いだ  
ブラッスリー ポール・ボキューズ ミュゼ・植田潤が作る  
本格料理をタクシーを使ってご自宅へお届けします。

何と言っても簡単仕上げが嬉しい。

食べる直前に湯煎をしてお好きなお皿に盛るだけで  
いつもの食卓がレストランに。週末は家事もひと休み。  
買っておいいたワインと一緒に是非お楽しみください。

### ご注文方法

#### タクシーデリバリー



ご指定の日時/場所へタクシーで商品をお届けします

- 予約方法 公式 HP よりオンライン限定で承ります。  
ご希望の3日前までにご予約ください。  
12:00 ~ 19:00 の間でご指定いただけます。
- お支払い ご予約時にクレジットカードによる事前決済をお願いしております。プラン代金には、料理代とタクシー配送代が含まれます。  
※株主、メモワール・ド・ひらまつなど各種割引優待の  
《対象外》となります。予めご了承ください。
- 受取方法 タクシードライバーがご自宅のインターフォンを鳴らしますのでタクシー車両までお越しください。
- お問合せ ブラッスリー ポール・ボキューズ ミュゼ  
Tel 03-5770-8161 (火曜休)

※ ご注文後のキャンセルはお受け取りの前日までにご連絡ください。当日のキャンセルは商品代金の100%を申し受けます。

ひらまつセレクトのワインも一緒に  
ワインのオンラインショップはこちら



Hiramatsu Online



## Bocuse in Japan

### Restaurants

#### Tokyo

メゾン ポール・ボキューズ  
MAISON PAUL BOCUSE  
東京都渋谷区猿楽町 7代官山フォーラム B1F  
Tél. 03-5458-6324  
@maison\_paulbocuse

#### Kanazawa

ジャルダン ポール・ボキューズ  
JARDIN PAUL BOCUSE  
石川県金沢市広坂 2-1-1 しいのき迎賓館 2F  
Tél. 076-261-1161  
@jardin\_paulbocuse\_kanazawa

### Brasseries

#### Tokyo

ブラッスリー ポール・ボキューズ 銀座  
BRASSERIE PAUL BOCUSE Ginza  
東京都中央区銀座 マロニエゲート銀座1  
Tél. 03-5159-0321  
@paulbocuse\_ginza

ブラッスリー ポール・ボキューズ ミュゼ  
BRASSERIE PAUL BOCUSE Le Musée  
東京都港区六本木 - 国立新美術館 3F  
Tél. 03-5770-8161  
@paulbocuse\_lemusee

ブラッスリー ポール・ボキューズ 大丸東京  
BRASSERIE PAUL BOCUSE Daimaru Tokyo  
東京都千代田区丸の内1-9-1 大丸東京店12F  
Tél. 03-5218-2211  
@paulbocuse\_daimarutokyo

#### Kanazawa

カフェ & ブラッスリー ポール・ボキューズ  
CAFÉ & BRASSERIE PAUL BOCUSE  
石川県金沢市広坂 2-1-1 しいのき迎賓館 1F  
Tél. 076-261-1162  
@paulbocuse\_kanazawa

