



バンズの中にフランス伝統の味と技を凝縮

写真：永谷正樹



▶「ブルーチーズバーガー」(1,260円)。
グレープフルーツやりんご、スモークなど店オリジナルの「クラフトポテト」(単品450円、セット300円)も人気。
「グラスワイン白・赤」(500円～)や「パリ産クラフトビール」(1,150円)などとともに楽しみたい。

パリスバーガー

住 所 名古屋市中村区名駅5丁目31-8
サンポアビル1階

T E L 052-551-1230

営業時間 11:30～14:00
16:00～19:00
(土・祝は11:30～16:00)

定休日 月・火曜日



さて、ハンバーガーといえばアメリカのソウルフード。しかし、今回紹介する『パリスバーガー』は、その名の通り、「パリの街角にあるハンバーガー」がコンセプト。サンドしてあるのは、エスカルゴやフォアグラ、シヤラン産鴨モモ肉などフランス料理ではお馴染みの食材です。これらをフレンチのシェフがパティやバンズとの相性を考慮して、一つひとつ丁寧に調理してあります。特筆すべきはソース。ハンバーガーにはケチャップとマスタードが定番ですが、フランス料理には欠かせないソースが味を

今 東京ではハンバーガーがブームのようです。そのブームは名古屋にも確実に来ていて、ここ2、3年で美味しいハンバーガーを食べさせてくれる店が増えつつあります。

一つにまとめあげているのです。フォンドポアなどベースとなる出汁も、手作りなのは言うまでもありません。

「めざしたのは、気軽に食べられる本格フレンチ。味の一体感を重視して、マスタードなどの調味料に至るまですべてフランス産にこだわっています」と、オーナーの土居篤史さん。今回用意してもらったのは、「ブルーチーズバーガー」。イチジクと紫マスタードのソースが、牛と豚の合挽肉に10種類以上のスパイスを使ったパティのジューシーな味わいとブルーチーズの深いコクを見事に融合させています。思わず、無我夢中でかぶりついてしまいました。ハンバーガーとしてカテゴライズされますが、高級フレンチを食べたような満足感に胃袋も心も満たされました。

筆者Profile



フリーライター&
カメラマン
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』(講談社)や『STORY』(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント「一宮モーニング博覧会」も手がける。

URL: <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>