

## pen

with New Attitude

和の  
デザイン

懐かしく、モダンな美のかたち

Pen Style  
詩人が語る、  
艶のあるスーツ味があるから、おもしろい  
ロシアカメラ主義。

竹内寿幸のヌーベル・キュ  
イジーヌ・ジャポネーズ  
ヌーベル・キュイジーヌ  
Editions Agnes  
Vienneの「スーロ



左上:アスパラガスの寿司「白い月」。アスパラガスは腎臓に効用があるそう。左下:ヒサのレストラン・デリカテッセンの店。右:パリの有名なたちを廣にした竹内寿幸。

デュカスをしのぐ勢い?!  
噂の日本人シェフの素顔。

アラン・デュカス、ピエール・ギャニエールと一流シェフがこぞって料理本を出しているなか、日本人シェフ、ヒサユキ・タクウチ(竹内寿幸)通称ヒサの「ヌーベル・キュイジーヌ・ジャポネーズ」が話題をさらっている。「身体にも精神にも効用があり、世界でもっともヘルシーな日本料理。その奥深さや創造性、美しい盛りつけなどを、独自の発想で表現したかった」とヒサ。

ビートと豆腐のサラダ、アーティチョークの寿司に、チキンフライの海草添え、酒風味のフォアグラなど。簡単につくれるものから高度なレシピまで、四季折々12の懐石メニューを紹介。ワインのセレクトつきだ。ユニークな才能が生み出した数々のレパトリーが、料理はキッチンのみならず本のかでも楽しめることを教える。15区にあるヒサの店「Kaiseki」は、出版以来満席続き。でも予約の上、ぜひ一度訪れてみては。

JAVEL-ANDRE-CITROEN  
7bis, rue André Lefebvre 75015  
☎ 01-45-54-48-80  
◎ JAVEL-ANDRE-CITROEN  
12時~15時、19時~23時  
不定休 要予約  
カード:◎、①、②、③、④

