

東京都・神田

稀少なベルギー料理と ベルギービールをご堪能あれ

ベルギーは『美食の王国』

皆さん、ベルギー料理を召し上がったことはありますか？ ベルギーという国自体にあまり馴染みがない方も多いと思います。ベルギーと言えばチョコレート、ワッフルなどが連想できますが……。

東京・神田にあるベルギーレストラン『シャン・ドゥ・ソレイユ (Champ de soleil)』は、本格ベルギー郷土料理と、世界一種類が豊富で美味とされるベルギービールを楽しむ日本でも数少ないお店です。そう、ベルギーは『美食の王国』と呼ばれるほどの食文化を持つ国なのです（私はもちろん、行ったことはありません……）。

お店は、神田の一世会館ビル内にあり、4フロアから成ります。1階はカジュアルな雰囲気のブラスリー、2階はシックなレストラン、3階は個室、4階は団体利用可能なパーティールームになっていますので、様々な用途に応じて利用できます。



ムール貝の白ワイン蒸し

ムール貝の料理は 絶対オススメ

ベルギー郷土料理やパスタなどの数多くのメニューに加えて、お昼も手軽なランチからコースまで用意され、季節限定メニューが登場することもあります。特に、世界的にも有名なベルギー料理の定番であるムール貝の料理は絶対オススメです。ついでに、ムール貝の正しい食べ方をマスターしちゃってください。

料理だけじゃつまらない？ 大丈夫、忘れていません、ベルギービールですよ。なんと品揃えは50種類以上という豊富さで、来店タイミングが良ければ常時置くことのでき



『シャン・ドゥ・ソレイユ』外観

ない稀少なビールに出会えることもあるそうです。私は運良く出会えましたが、今まで飲んだことのない深い味わいのビールを堪能できました。ビール以外にも各国産ワインやカクテル等、アルコール類はとても充実しています。

『美味しく、楽しく、 満腹』がモットー

オーナーシェフの原田さんは、ベルギーの三ツ星レストラン『ブルノー』で修行された経歴の持ち主で、シャン・ドゥ・ソレイユを開設して今年で19年目になります。ベルギーの食文化の素晴らしさを日本に広めるため、そして美味しい物を通じてお客様に笑顔になってもらうためにお店を開いたとのこと。

『美味しく、楽しく、満腹』がモットーのオーナーのお人柄がうかがえる素敵なレストランですので、東京へ出張、ご旅行の際には是非お立ち寄りください。

※ オフィシャルHPアドレス

→ <http://champdesoleil.com>



品揃え豊富なベルギービール



ブリュッセル風
ワッフル



2階レストラン

(石井瑞樹・85回記)