



- 1 ブロccoliーとしらすのゼリー寄せ ¥980
- 2 オープンキッチンのメインダイニング。落ち着いた色合いに心和む
- 3 野菜の土鍋ご飯 ¥1,580。肉汁は使わず、野菜の旨みで味を引き出す
- 4 北海道産ベビーリーフと、クールブイヨンにつけたジュレで味を染み込ませたポイル野菜のサラダ ¥2,100

## 野菜の味わいと真心のもてなしで、 優しい時間を過ごす

フレンチ | リュウ ド レギュム

# Rue de Légumes

住所：目黒区上目黒 1-11-4  
TEL：03-6908-2090  
営業：11:30AM～L.O.2:30PM / 6:00PM～L.O.10:00PM  
定休日：月曜  
席数：1F30席、2F個室8席 ※店内禁煙  
カード使用可  
一人あたりの予算：昼 ¥1,200～、夜 ¥4,500～  
コース料金：ランチ ¥1,200、ディナー ¥4,500・¥6,000、  
アラカルトあり

修業を積んだフランスでは、『ロブション』や『ギイ・サヴォア』など、名だたる3つ星店に勤めていたというシエフ・加藤友三郎氏。その経歴を糧に、氏がこの店で目標とするのは「野菜をきちんと食べて頂きたい」ということ。なるほど、その料理は、バリエーション豊かなサラダはもちろん、魚や肉が主役となる料理でも野菜がバランスよく組み込まれている。だから、フォアグラの料理でも脂っこくなく、野菜とのコンビネーションであっさりとした頂けるのだ。特に女性のお客様を意識し、それぞれの皿のポーションもほどよい具合。加藤シェフにとって、主役は野菜。これからも、使い方のバリエーションを広げながら、多彩な料理を提供したい、と考えている。