



建物正面からと展示室
からもアクセス可能。
昼食・夕食は予約必須。

Drapeau, décembre
2020 ©Studio Bouroullec
Courtesy Bourse de
Commerce - Pinault
Collection

08 La Halle aux grains

[ラ・アール・オ・グラン]

アート空間で堪能する
新感覚のフランス料理

フランス中南部のオーブラック地
方で、自然からインスピレーション
を受けた料理で、人々を喜ばせてい
るミシエルとセバスチャン・ブラス
父子。ピノコレクション現代アー
トを展示するために、建築家の安藤
忠雄氏が蘇らせた歴史的建造物ブル
ス・ド・コメルス内にレストランを
オープン。もとは「小麦市場」だっ
た建物の歴史を感じさせる、活気
ある個性的なキッチンから繰り広げ
られる料理は、私たちに新しい発見
をもたらしてくれます。デザイン性
溢れる空間で食事を楽しんだ後は、
レストランオリジナルグッズのトル
シヨン(キッチンクロス)、ペーストヤ
クッキー等のチェックもお忘れなく。

☑ 最寄り駅M① LOUVRE-RIVOLI,
M④ Les Halles, M ⑦⑪⑭ Châtelet
☑ 2 rue de Viarmes 75001 Paris
(Bourse de Commerce 内3階)
☎ 01 82 71 71 60
🕒 12:00 ~ 15:00 (ランチタイム)、
15:00 ~ 18:00 (ティータイム:ティータイムは
予約不可)、19:30 ~ 22:30 (ディナータイム)
📅 火曜ランチ & ティータイムのみ
[https:// www.halleauxgrains.bras.fr](https://www.halleauxgrains.bras.fr)



「フランスの地方や世界から、選りすぐりの種子をつねに集め調理することが私たちの野望です」とシェフのブラス父子。

© Bras La Halle aux Grains /Laurent Dupont

ナイフで有名なラギ
オール村の出身であ
る彼らのこだわりが
見えるカトラリー。

© Studio Voiture 14



© Bras La Halle aux Grains/Laurent Dupont



© Bras La Halle aux Grains/Laurent Dupont

1. レストランの内装は、フランスのデザインデュオ、ロナン & エルワン・ブルレック兄弟が担当。2. 店内からは、サン・トウスタッシュ教会や再開発されたレ・アール地区が見渡せる。美術館の天井画を見渡す席もある。

レストラン名は日本語で「穀物市場」。季節の素材を使用するため料理内容はよく変わる。3. いちごのデザート。4. 豆とマッシュルームのラビオリ。5. オーブラック産のラムステーキ。メニュー5皿 85€、メニュー7皿 98€。写真は一例。アラカルトもある。



© Bras La Halle aux Grains/LAURENT DUPONT



© Bras La Halle aux Grains/VINCENT MC CLURE



© Bras La Halle aux Grains/VINCENT MC CLURE