



鴨の脂を使用し、時間をかけて調理された鴨のコンフィ「Confit Duck Leg」。柔らかな鴨肉とソース、そして滑らかなマッシュポテトとの相性は抜群です。

パースで味わうフランス料理のお店 その2

## THE TRUSTEE BAR & BISTRO

～ 歴史あるビルのお洒落な空間で味わうモダン・フレンチ ～

オフィスやホテルの集まるパースの CBD（中心業務地区）にたたずむ、歴史あるビル。地下へと続く階段を下った先に姿を現すのが、その外観とは打って変わったモダンな雰囲気 フレンチ・ビストロ。その店構え同様に、伝統とモダンが融合したモダン・フレンチを堪能してみませんか。



地下に広がるモダンなフレンチ・ビストロ。



## シェフに聞く

パースを愛する THE TRUSTEE BAR & BISTRO のシェフ、  
アンドレ・マフさんにお話を伺いました。

### Q. フランス料理とは？

「私にとっては、故郷の味です。フランス料理と共に育ってきた私は、フランス料理が大好きです。パースの美しいビーチや街の雰囲気がとっても気に入り、約30年前から暮らし始めました。大好きな街パースでフランス料理を作っている時間は、私の人生の中で最高の瞬間ですね」

### Q. メニューを考える際や料理を作る際のこだわりを教えてください。

「ロブスターや牡蠣、イカ等といった魚介類や、Manjimup (パースから南、約300kmに位置する町)産の黒トリュフをはじめとする西豪州産の新鮮で、旬な食材を使用しているところです。私たちは、フランス料理をベースとし、オーストラリア料理の要素もミックスした、モダン・フレンチをお客様に提供しています」

### アンドレ・マフ さん

Andre Mahe

フランスの北西部、ブルターニュ出身の THE TRUSTEE BAR & BISTRO のシェフ。



### Q. 本誌読者にメッセージをお願いします。

「パースを訪れた際は、ぜひ西豪州産の素晴らしい食材を使用したモダン・フレンチを味わいにいらしてください。そして、雰囲気のあるお洒落な店内でスペシャルな時間を過ごしてください」



シェフのアンドレさんもイチオシの前菜、見た目も華やかなポークやチキンのパテの盛り合わせ「Charcuterie Plate」。



ピーナッツバターのアイスクリームとチョコレートムースのデザート「Snickers Bar」。口の中で4種の味と食感のハーモニーが奏でられる一品。



テラス席には緑も溢れる、THE TRUSTEE BAR & BISTRO。



### THE TRUSTEE BAR & BISTRO

ザ トウルスティーバー アンド ビストロ

住所：133 St Georges Tce. Perth (P18 参照)

電話：(08) 6323 3000

ウェブサイト：www.thetrustee.com.au

営業時間：月～金曜日 12:00pm～深夜

土曜日 5:30pm～深夜

予算目安：ランチ \$65～

ディナー \$100～