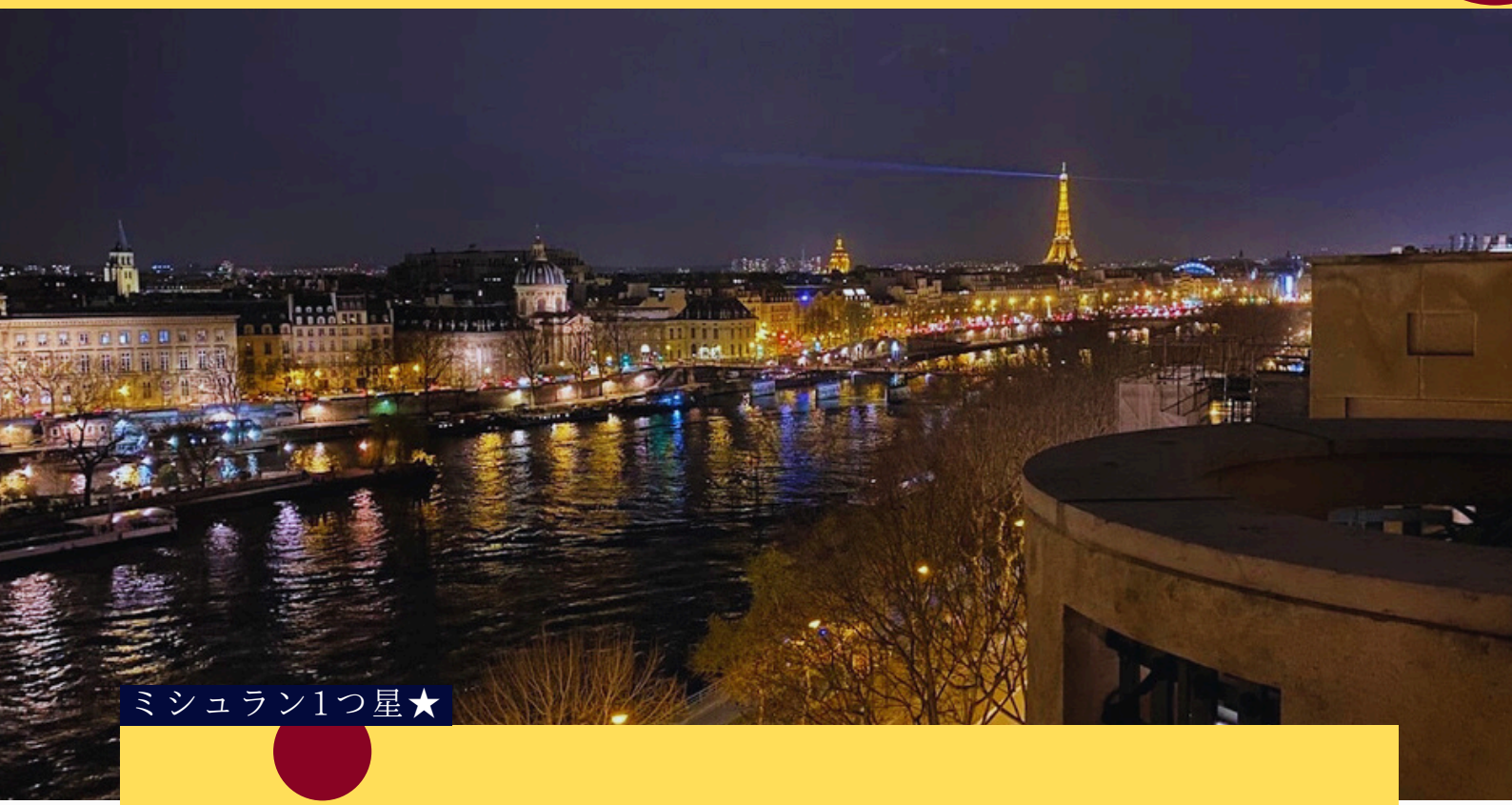
パリのミシュラン星付きレストラン



ミシュラン1つ星★

LE TOUT-PARIS

ル　トゥー　パリ

▼周辺観光地

ポンヌフ橋/徒歩3分、チュイルリー庭園/徒歩15分、ノートルダム大聖堂/徒15分、ルーヴル美術館/徒歩5分、サント・シャペル/徒歩9分、リュクサンブール公園/徒歩15分



スタイル	ホテルレストラン、フランス料理
ドレスコード	スマートカジュアル
住所	8 Quai du Louvre, 75001 Paris
営業時間	07:00～1:00
定休日	なし
TEL	01 79 35 50 22
料金	1人あたり100€～
予約	予約可 https://reservations/letoutpar
サービス	5つ星ホテル、テラス席
支払い	現金、クレジットカード

朝☑昼☑夜☑　ーパリ1区・セーヌ川沿いー　https://www.letoutparis.fr/





Pignon en crapaudine (48€)



Agneau "grillé à l'âtre"(58€)



Gratinée à l'oignon (28€)



Légumes en fines tranches
infusés à la coriandre (28€)

LE TOUT-PARIS

ミシュラン１つ星





HÔTEL CHEVAL BLANC

レストランがあるのは、LVMHグループがパリで初めて手掛けたラグジュアリーホテル『シュヴァル・ブランパリ(5つ星)』の最高の眺望を誇る最上階。オレンジや黄色を基調としたポップな雰囲気の店内でテラス席からはノートルダム大聖堂からエッフェル塔までセーヌ川の美しい景色を堪能できます。

シェフの現代風にアレンジしたオニオンスープにシュー生地をトッピングしたGratinée à l'oignon (28€)は絶品。また日本人には馴染のないピジョン(鳩肉)は、フランス料理では高級食材として人気。Pignon en crapaudine (48€)鳩肉に抵抗がない人はそのジューシーな味わいをぜひ本場で。
食事の最後は注目のパティシエ、マキシム・フレデリック氏が上品で美しいデザートで締めくくってくれます。

MENU
https://www.letoutparis.fr/



Mille-feuille (23€)



Le Paris Brest (21€)