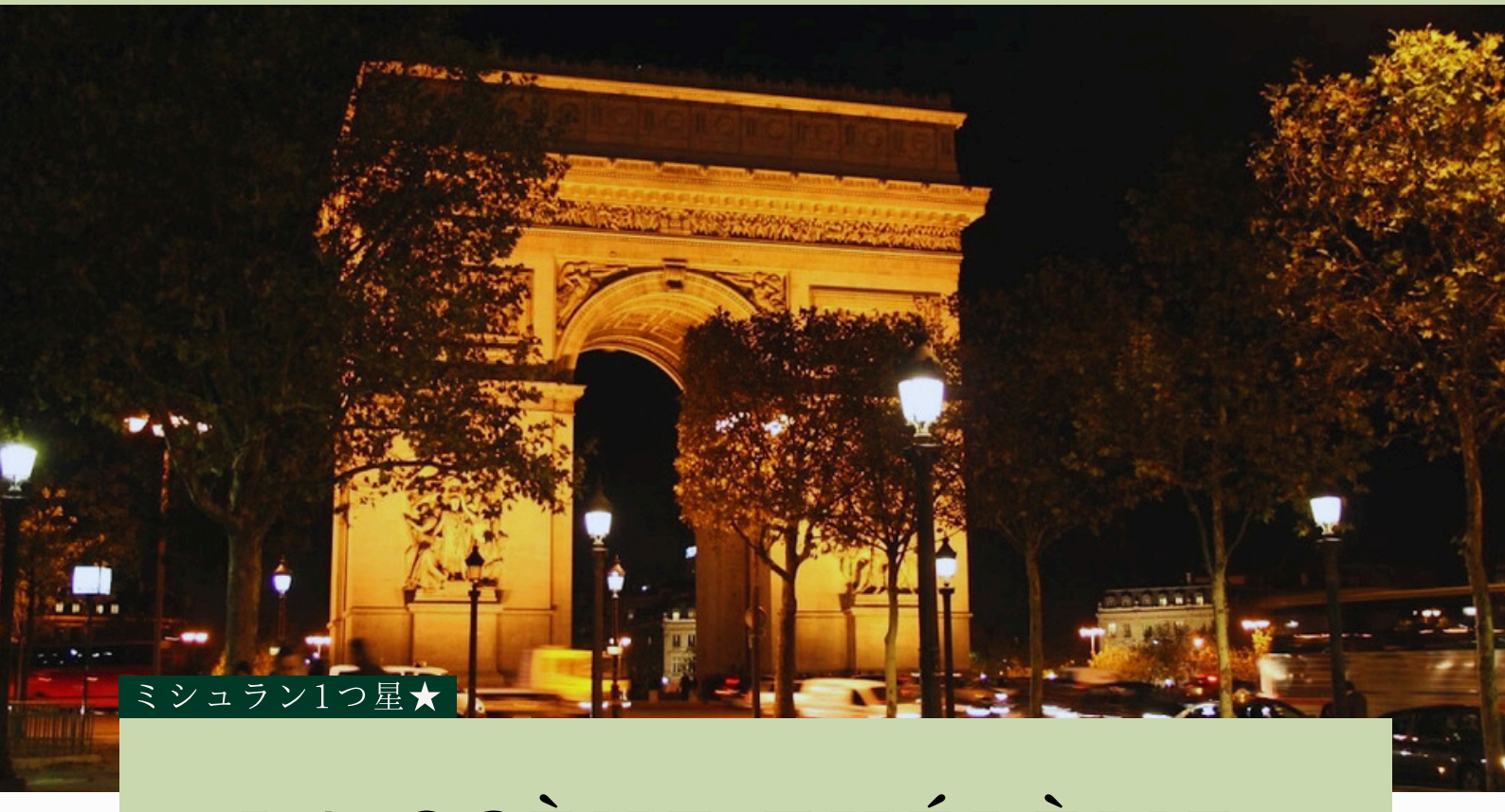
パリのミシュラン星付きレストラン



ミシュラン1つ星★

LA SCÈNE THÉLÈME

ラ・セーヌ・テレム

▼周辺観光地

凱旋門/徒歩4分、シャンゼリゼ通り/徒歩7分、モンソー公園/徒歩15分、トロカデロ庭園/地下鉄10分、エッフェル塔/地下鉄15分、フォンダシオン・ルイ・ヴィトン/バス22分



スタイル	フランス料理
ドレスコード	スマートカジュアル
住所	18 Rue Troyon, 75017 Paris
営業時間	12:30～14:00 19:30～20:30
定休日	日・月
TEL	01 77 37 60 99
料金	1人あたり100€～
予約	予約可 lascenetheleme.fr/reservation/
サービス	高級感・ヘルシーメニュー
支払い	現金、クレジットカード

朝☑ 昼☑ 夜☑

ーシャンゼリゼ地区ー

https://www.lascenetheleme.fr/



備長炭でグリルした
フォアグラ入りモリーユ茸



アミューズブーシュ（一口のお楽しみ）



備長炭でグリルした仔羊



フランス風茶碗蒸し



酒粕アイスと
赤紫蘇を添えたパブロヴァ

LA SCÈNE THÉLÈME

ミシュラン１つ星





フランスで作られた素晴らしい日本の野菜を提供

凱旋門近くの小さな通りにあるこのレストランは、アジアのインスピレーションを受けたRudy Langlaisシェフが率いる日本料理とフランス料理を融合したレストラン。

シェフの作る料理は、フランスで日本の野菜を栽培しているアンナ・ショウジさんとコラボレーションした季節の食材の味を生かしたクリエイティブ料理。

どの料理も味わいが深くメリハリがあって、まろやかで上品。季節によってメニューは異なり、美しい料理の旅へと誘ってくれます。

ランチは49€（メイン+デザート）、70€（前菜+メイン+デザート）、90€（前菜+魚+肉+デザート）、158€（前菜3品+魚+肉+デザート2品）。ディナーは98€（前菜2品+メイン+デザート2品）、130€（前菜2品+魚+肉+デザート2品）、158€（前菜3品+魚+肉+デザート2品）。