

Gourmet グルメ



M64のある、ラグジュアリーなホテル、インター・コンチネンタル・ホテル・アベニュー・マルソー。



店内はカジュアル・モダン。落ち着いた雰囲気の中でゆっくりお食事が楽しめます。



お天気のいい日は、こちらテラス席がおおすすめです。



シンプルでとてもきれいな盛りのお料理はどれも一つ一つ絶品です。

グルメ!グルメ!

gourmetgourmet!

実力派シェフのお料理を静かなテラスで楽しむ

M 6 4 (エム・ソワサント・キャトル)

2011/4/3

シャンゼリゼからほんの数分、有名なインター・コンチネンタル・ホテル・アベニュー・マルソーというラグジュアリー・ホテルの中に「M 6 4 (エム・ソワサント・キャトル)」という名前のレストランがあります。この名前にはいろいろな意味が込められていて、まずマルソー通りの64番地の64、そしてMIには、Avenue Marceau (マルソー通り)のM、そしてこちらのシェフの名前Romain Marzet (ロマン・マルゼ)のM、季節の野菜を使った料理の象徴であるMarché (マルシェ)のMなんです。

とってもモダンな店内はガラス張りのオープン・キッチンになっていてシェフがお料理を作る姿を見る事が出来るのも楽しみの一つです。お天気のいいお昼は、ガラス張りの天井から太陽の光が入ってとっても気持ちがいいですよ。ラウンジ風のくつろげるテーブル席やソファ席、テラス席などもあるので、その日の気分で場所を変え、違った雰囲気の中でお料理を楽しめます。

そして賑やかな界隈からちょっと奥まった敷地にあるのも魅力のひとつ。とっても落ち着いたのどかな雰囲気の中でお料理を楽しむ事が出来ます。洗練された本物の料理でありながら決して気取らないことをモットーにしているだけあって、安心して気軽に行けるレストランです。

こちらのメイン・シェフ、Romain Marzet (ロマン・マルゼ)は、タイユヴァン、ル・サンク、グランヴェフルなどの有名店で活躍してきた注目の若手シェフ。市場から仕入れた食材でシンプルでバランスの取れたお料理を提供しています。お値段は、五つ星のホテルのレストランだけあって少々高めですが、一流シェフの腕前とお店の雰囲気をトータルすれば、そのプライスも納得。サービスもとてもいいのでビジネスランチや接待にもってこいのレストランです。

コースメニューに加え、アラカルトメニューや日替わりのランチ・メニューもあり、ランチタイムにはサンドイッチなど直ぐに食べられるメニューもあるので、このエリア周辺で働くビジネスマンにも大人気です。2009年10月にオープン以来、毎日多くのお客さんでにぎわう、とっても勢いのあるレストランです。

[← 前の記事を読む](#)

[次の記事を読む](#)

■掲載されている情報は、予告無く変更されることがありますのでご了承下さい。
(2011年4月時現在取材)

コメント&トラックバック

トラックバックURL:

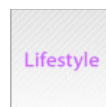
<http://staging.ny-mix.com/archives/7808/track>

☆Information

エリア	ジョルジュ・サンク / George V
ショップ名	M 6 4 (エム・ソワサント・キャトル)
カテゴリー	レストラン&バー / フレンチ、アメリカン
住所	Hôtel Inter Continental Paris avenue Marceau 64 avenue Marceau - 75008 Paris
アクセス	George V ou Charles de Gaulle-Etoile (M1)
電話	0 1 44 43 36 50
営業時間	ブレックファスト: 月 - 金 6:30 am - 10:30 am / 土・日 6:30 am - 11:00 am / ランチ: 月 - 日 12:30 pm - 2:30 pm / ディナー: 月 - 土 7:00 pm - 10:30 pm
定休日	日曜日夜
カード	VISA、MASTER、AMEX
URL	サイトへ

[» この場所を地図でみる](#)

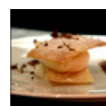
最新記事



★2011/4/4 - ライフスタイル
[パリで愛され続ける老舗ステーションリー・ショップ](#)



★2011/4/4 - グルメ
[食通もうならず出来たてサクサクのタルト専門店](#)



★2011/4/3 - グルメ
[実力派シェフのお料理を静かなテラスで楽しむ](#)



★2011/4/2 - ライフスタイル
[スタイリッシュな品揃えの「BIOピオ」専門店](#)



★2011/3/31 - グルメ
[トッピングが楽しい、ヘルシー志向のフローズヨーグルト専門店](#)

[» もっと記事を見る](#)

関連記事



★2011/4/4 - グルメ
[食通もうならず出来たてサクサクのタルト専門店](#)



★2011/4/3 - グルメ
[実力派シェフのお料理を静かなテラスで楽しむ](#)



クレソンのクリームスープ、キャビア添え。濃厚なクリームスープとキャビアの塩加減が絶妙なマッチング。



シャンゼリゼの雑踏の中とは思えない程、静かでのんびりとした雰囲気です。

名前

Webサイト

コメント

コメントを送信する



★2011/3/31 - グルメ

[トッピングが楽しい、ヘルシー志向のフローズンヨーグルト専門店](#)

Copyright (C) 2008 [JALUX Inc.](#) × TOKIO-MIX, INC. All Rights Reserved.

[お問い合わせ](#) | [媒体資料](#) | [広告掲載について](#) | [sitemap](#)