



【NEWS】

眼鏡やコンタクトレンズをお買い上げいただいたお客様に2006年より送っていたお誕生日はがきを2018年冬からニュースレターと一緒に封筒でお届けしています。以前にお届けしましたニュースレターはブログに掲載していますので、よろしければご覧になってください。(ブログへはQRコードから入れます)

仮店舗での営業も早いもので昨年7月で丸3年となりました。現在工事はかなり進み、遠くからでも2棟のタワーが目を引きようになってきました。そして、今年2024年後半にはいよいよ新店舗オープンの予定です。仮店舗での3年半程の間に、生活スタイルや消費スタイルも大きく変化したように思います。新店舗では、従来のものを大切にしながらも、新しいものも積極的に取り入れていきたいと考えています。右は川越街道側から見た現在の様子。左のタワーの1階にオープンします。今年は新店舗の情報を含めて色々お知らせしていきたいと思っています。どうぞよろしくお願い致します。



【PHOTOGRAPH】

目をリラックスさせる写真を掲載します。奥行きを意識しながら、奥から手前、右から左へ目を動かすと目の疲れが和らぎます。



【LOCAL】

今回は、板橋日大付属病院前のバス通りにある洋食店「巴里(パリ)」さんをご紹介します。

地元の方や日大の学生さん達に愛されて創業26年になる「巴里」さん。オーナーは板橋ご出身の個性的な風貌の「三枝康司」さんです。お店は日大病院から歩くと右側、ミニストップのある交差点から歩くと左側、交差点から日大までのちょうど中間点くらいのところですよ。



基本洋食ですが、洋食に拘らず旬の食材を使った和洋創作料理と言ってよいのではないかと思います。巴里さんは、2012/05/24放送のフジテレビ「とんねるずのみなさんのおかげでした」のコーナー「とんねるずのきたなシュラン&きたなトラン」で紹介されたことがあります。「薄暗い外観で近寄りづらい」等と言われましたが、実際は夜明かりがともるとこんな感じでちょっと雰囲気ありますよ。店内は所狭しと様々なオブジェが置かれ、見ていて飽きません。でも、外観より料理で勝負のお店であることは確かです!



番組からの「認定証」と、リポーターさん達のサイン ↑

実はオーナーの三枝さん、料理人のお仕事は、通学途中のハッピーロード大山近くにあったクレープ屋「ブルーベリー巴里(パリ)」でのバイトがきっかけで、クレープ屋を本格的な洋食店「巴里」に、そして「巴里」を大山の人気店にされた実力の持ち主です。キャリアは40年以上になります。日大バス通りに移られてからは、アルコールに合うメニューが増えました。

お邪魔するときは、いつも三枝さんにお任せで作ってもらいます。例えば今回のメニューはこんな感じです。お通し「ナスピーマンみそ」に続いて、手早くリズミカルに次々と料理が運ばれてきます。



小アジ南蛮漬 ヤーコンのサラダ チーズ各種盛合せ 下仁田ネギとほんじりのアヒージョ

「小アジ南蛮漬」はカレー味で新鮮な美味しさ。しっかりした食感の「ヤーコンサラダ」も箸が進みます。

こりこり感とネギのトロトロ感が絶妙な「下仁田ネギとボン尻のアヒージョ」、疲れた胃にも優しい「すずきのソテー トマトソース」、締めのパスタ「イカのペペロンチーノ」は、ピリ辛が柔らかでほのかな甘いイカで和らぎ、スッキリした食後感、流石です!



スズキのソテー トマトソース ローストビーフ イカのペペロンチーノ

【SHOP DATA】

巴里(パリ) Kitchen & Bar PARI
定休日: 日曜・祝日 11:30~14:00 17:30~24:00 (ラストオーダー23:00)
Tel 03-3972-8268

今夜も美味しかったです。ご馳走様でした!