

バーとレストラン空間が両方楽しめる

# ZOO

ゾー

## Restaurant information

気軽に立ち寄れるカフェバー「ゾー」は、ノンストップ営業で利用価値の高い店。

レストラン業界で18年、インテリア関係で5年間のキャリアを持つオーナーのサレミ氏のセンスが光る内装は、昔のパリを思い出す気取らない印象だ。バー、厨房から漂う香り、音楽、サービスが一つの空間に混ざり合い、くつろいだ空間を自由に楽しめる。15区ながらも細道の裏手に面した閑静な場所にあるのも隠れ家的存在で◎。友人と食前酒をいただきながらバー感覚を楽しむ、追加で食事をオーダー。居心地の良さを理由に長時間席を占領してしまうことも。

アルコール類は豊富に揃っており、ビール、リキュール、カクテル、シャンパンなどとは別にドリンクメニューがある。中でもこのキール「ZOO」(4E)は、白ワインをベースにカシス、フランボワーズ、ミュール、コニャックを混ぜ合わせたオリジナルで、コクのある上品な甘みが特徴。ワインも10種程(ボトル16,5E～、グラス2,5E～)揃い、オーナーがフランスの様々な地方から厳選した品々ばかりだ。お勧めのST ESTEPHE・CRU BOURGOIS(ボトル32E)は渋みとアルコールのバランスが良いボルドー地方のもの。これはこのメイン料理のアルゼンチン産の牛フィレ肉(15E)と合わせたい。大きなステーキにたっぷりのサラダとジャガイモのソテーが付いて、ボリュームもたっぷり。柔

アルゼンチン産の牛フィレ肉は  
レアで焼いてもらい、  
その柔らかさを堪能して。



アペリティフのオリーブはニンニク風味。  
様々なカクテルとあわせて楽しむ

らで旨みのある肉はすばらしく美味で、ステーキが苦手な人にもお勧めだ。スペイン産ハム(5E)、パスタ(8E)、スモークサーモン(9E)などもメニューにあり、皆でシェアしても良いかも。ランチはメインとドリンクで11,50Eとリーズナブルで、年末は日曜日にはミニコンサートも開催予定だ。この4月にオープンしたてで、自由に使えるWIFIシステムもあり。パーティーも相談に乗ってくれるそうで、色々な利用法が楽しめる新しいスタイルの店だ。

Text & photo : Ayako Miki

### ZOO (ゾー)

12, Rue de l'amiral roussin 15E Paris

TEL:01.42.73.66.66

営業時間 : 12:00-2:00 ノンストップ

ランチタイム 12:00-15:00

ディナータイム 18:00-24:00

休日 : 日、祭、月昼

最寄り駅 :

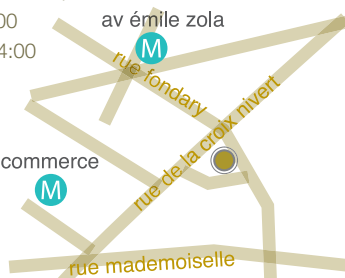
Emile Zola (10番線)

Motte-picquet Grenelle commerce

(6/8/10番線)

Cambronne (6番線)

Commerce (8番線)



※お詫び : 781号16ページに掲載されたレストラン内装写真は、「ZEN ZOO」のものではありませんでした。なお、同ページの写真はすべて、(c) Ayako Miki となります。ここに謹んでお詫び申し上げます。



サレミ氏の手作りで出来た内装は、  
彩り豊かな暖かいインテリアでまとまっている