

# 東京グルメレポート

## ジャン・フランソワ

**立地**：東京都渋谷区道玄坂1-12-1 渋谷マークシティ

4 F レストランアベニュー

**価格帯**：約200円～400円 **席数**：26席

渋谷マークシティ内にあり、パンに合う産地の小麦や使用素材にこだわっている。フランス最優秀料理人賞受賞シェフの技術を受け継ぐパン屋。



### <メニュー>

・ **クロワッサンロールストロベリー** 421円

丸いクロワッサンの上にストロベリーのコーティングがあり、ストロベリーの甘さとクロワッサンでスイーツのような甘いパンでした。



・ **ソシソン** 450円

バジルポークソーセージとザワークラウトの組み合わせでカリッとソーセージを噛んだ時のジューシーさとバジルの味がマッチしている。



・ **ベーコンと茸トリュフの香り** 475円

ベーコンと茸にトリュフの香りと濃厚なベシャメルソースを絡めたパン。



・ **バジルチキンのタルティーヌ** 453円

爽やかなバジルとジューシーなチキンのパン。  
バジルの味わいとチキンの組み合わせが良く、  
すごく美味しかった。



・ **レ・レ** 205円

ふんわりとした食感でミルクィなクリームを  
サンドしている。生地はヴィエノワを使用し  
ている。

