

進化するパリの多国籍サンドイッチ part2

移民も受け入れてきたパリだからこそその味

現地出身者がつくる多国籍な味がたくさんあるパリのサンドイッチは、移民も受け入れてきたからこそその味である。1月1日号に続き、フランスの味と融合したこれまでにない、進化したパリのサンドイッチを紹介する。

フランス統治が続いたベトナムで生まれ、バゲットにヌクナム風味の野菜やハムをはさむバインミーも続々登場。「ミス・バインミー」は、鶏肉&レモンコンフィなどを軽くトーストしたカイザーのバゲットではさみ、無国籍な味に。

ケバブはパリでおなじみだが、フランス産肉を使う「グリエ」など高級店も登場。「ザルマ」は子羊肉や鶏肉にスパイス、ハーブをあわせ、より洗練された料理へ進化させている。

このほかインド系「ナン」は、カレー風味の豚肉&キイチゴ入りマスタード、チキンマサラはミント風味のマヨネーズとピーツとあわせている。



Miss Bánh-mi (ミス・バインミー)

ショウガ風味なす&
レモングラス風味の豆腐(8ユーロ)
5 Rue Mandar, 75002



Zarma (ザルマ)

鶏肉&フェネル&ミント(7ユーロ)
64 Rue Jean-Baptiste Pigalle, 75009



Naan (ナン)

鶏肉&リンゴ&
キイチゴのマスタード(9ユーロ)
59 Rue des Petites Écuries, 75010