

# パンや具材の種類が広がる注目サンドイッチ 米国・英国料理をテーマに提供される朝食

パリのサンドイッチは近年、さらにパンや具材の種類が広がりを見せている。5年ほど前から増えているアメリカの料理をテーマにしたレストランで提供される朝食向けサンドイッチ、プリオッシュのサンドイッチ、プラントベースの具材などがその例だ。いま注目のサンドイッチを紹介する。

## KISS キス

住所：55 rue Faubourg  
Poissonnière, 75009  
www.instagram.com/kiss.  
parisfr/



## LAの人気店シェフが監修

2024年2月にオープンした、カリフォルニア風料理のテイクアウト専門店「キス」。ロサンゼルスの人気サンドイッチ店のシェフがメニューを監修している。

写真はすべて©Pierre Lucet-Penato

**1**ブレックファスト・サンドイッチ：イングリッシュマフィンに蒸し卵焼きとチェダーチーズ、コショウをきかせたマヨネーズを重ねた朝食向け「ブレックファスト・サンドイッチ」(8€) **2**ザ・ゴッドマザー：「ザ・ゴッドマザー」(14€)は、ゴマ入りパンにモルタデッラハム、紫たまねぎ、オレガノ風味のピネガー、ペッコリーニの組み合わせ **3**ダ・チキン・ボンブ：フライドチキンとアボカド、小豆のピュレ、燻製唐辛子入りのチボトレ・マヨネーズをフォカッチャに挟んだ「ダ・チキン・ボンブ」(14€)

## Micho ミシヨ

住所：46 Rue de Richelieu,  
75001 Paris  
micho.fr/



## ランチに ハッターパン

パリの人気シェフ、ジュリアン・セバグさんが手掛けるレストラン「ミシヨ」。ランチ時にハッターパン(ユダヤ教徒が安息日などに食べるプリオッシュ風パン)のサンドイッチを提供している。

©Micho (写真上から)キノコのオムレツとニンニク風味のヨーグルト、中東のミックススパイス“ザータール”風味の「ル・ハヴィタ」、牛肉の煮込みとサツマイモ、紫玉ねぎ、ヘーゼルナッツ、パプリカ風味のゴマペーストを合わせた「スチュウ」、チキンとフェネル、ゆで卵などを挟んだ「ロースト」(12€～15.5€)。

## Ladurée Jardin du Luxembourg ラデュレ

住所：4 place Edmond Rostand,  
75006 Paris  
www.laduree.fr/laduree-jardin-  
du-luxembourg.html



## 英国風フィンガー・ サンドイッチが 定番

マカロンで知られるパティスリー「ラデュレ」は、イギリス風のクラシックなフィンガー・サンドイッチが定番。2023年にオープンしたコーヒESHOPでは、午後にノンストップで販売している。

©Hadrien Favreau

バター&コンテチーズ、キュウリ、サーモン&ホウレンソウ、卵&マヨネーズ、ハム&チーズ、チキンの6種類(2個7€)。  
©pmonetta