



スモークエジンのカルパッチョ オステンド仕立て  
グリーンペッパー風味のポテトサラダ添え 1,450 円  
×  
オルヴァル 1,600 円



おすすめのペアリング

エジンのスモークに、相性の良いポテトサラダを付け合わせ、グリーンペッパーの酸味と生クリーム系のソースで全体をまとめた様子を盛り合わせた。それに相対するのには、ドラビストビールの最高峰と見られる、熟成の時間を数ヶ月のオルヴァルのみが、この組み合わせに最も相性が良いと評されておられる。

# 名物料理との ペアリングで巡る ベルギー文化の 薫る店 IN TOKYO

ベルギー人ほどビールの特長性を受け、心から楽しむ国民はいない。「いつでもどこでも誰もがビールを言っても過言ではない。さらには、ミシュランの星付きのレストランも非常に多い美食の国。要するに食いしん坊なのである。そんなベルギーのビール文化、食文化に魅了され、日々最高のペアリング追求している名店をご紹介します。

※ ペアリングは42〜47℃、温度は室温で20〜22℃、pHは5.0〜5.5、アルコール度数は4.5〜6.0%。

## ベルジアンブラスリーコート アントワープセントラル

千代田区・丸の内

ビールと料理、サービスに酔える至福の空間

「先日とても嬉しいことがありました」と、シェフの山原圭太さんが相手を語る。聞けば常連客が、「料理が本当においしいから」と、お酒を飲めない友人を連れて来店してくれたのだとか。「100年前のベルギーのビアカフェを再現した、ビールの専門店を営っていますが、料理にもとことん力を入れています。それはもう大歓迎でした」。要望があれば、人数分の専用グラスを用意し、1本のボトルビールから少しずつ注いで試飲して頂くこともあるという。「ビールと料理の最高のマリアージュは、開業当初から私たちが追求し続けているテーマですが、一方でベルギーの食文化に興味を持っていただくきっかけ作りもできればと考えています。気軽にこそ来店ください。一緒に楽しく素敵な時間を過ごしましょう」



### Belgian Brasserie Court Antwerp Central

東京都千代田区丸の内2-7-3 東宝ビルA1001A B1F  
TEL 03-5288-7370  
営業時間 11:30 ~ 14:00、17:00 ~ 27:00 (L.O. 25:00) 土 11:30 ~ 27:00 (L.O. 25:00) 日・祝 11:30 ~ 24:00 (L.O. 22:00)  
※ 七夕祭当日に休業