

MENU

フランスパンサンドイッチ

季節によってメニューや価格が変更する場合がございます。



Jambon・avocat・tomate

自家製ハムと

アボカド・トマト ¥370 (税込)

アボカドのコクに自家製無添加ハムが
マッチし、トマトの酸味がさわやか。
自家製マヨネーズもおいしさのポイント!



Crevette・avocat・œufdur

エビ・アボカド・卵の

オーロラソース ¥420 (税込)

エビと相性の良いアボカドをサンド!
オーロラソースであえたゆで卵をはさみ
コクのある味わいに仕上げました。



Jambon・fromage

自家製ハムと

エメンタールチーズ ¥370 (税込)

無添加のハムにスイス産エメンタール
チーズのコクがよくあう定番メニュー。



Saumon fumé・fromage frais

スモークサーモンと

クリームチーズ ¥370 (税込)

たっぷり入ったスモークサーモンに
オニオンスライスと国産レモンスライスが
効いてさっぱりと。



Thon・œuf dur・concombre

ツナと卵ときゅうり ¥370 (税込)

自家製マヨネーズで和えたツナと
ゆで卵の黄金コンビ! 黒オリーブと
アンチョビがアクセントで効いています。



小さめサイズ

Edelpilzkäse・miel・noix

エーデルピルツケーゼと

蜂蜜・くるみ ¥320 (税込)

ドイツの青カビチーズと
ローストしたくるみ、蜂蜜。



小さめサイズ

自家製ジャムと

クリームチーズ ¥260 (税込)

季節にあった果物を、自家製のジャム
にして、クリームチーズと一緒にサンド。
(写真はフランボワーズ/冬は金柑、
春は苺、夏はパイナップルなど)



Croissant

発酵バターのカロワッサン

¥200 (税込)

風味豊かな発酵バターを折り込んだ
自家製クロワッサンです。

クロワッサンサンドイッチ
各種 ¥370 (税込)

※ 日替わりで数種類店頭に並びます。



Pain au chocolat

パン・オ・ショコラ

¥240 (税込)

クロワッサン生地で
チョコレートを包みました。



Pain perdu ~Crème d'amande~

フレンチ・トースト

~クレームダマンドのせ~ ¥110 (税込)

アーモンドクリームをのせて焼いた
オリジナルフレンチトーストです。



Baguette

バゲット

¥250 (税込)

フランス産小麦粉をベースに
粉を配合。天然酵母とイースト菌
による長時間発酵で
奥深い風味でモチモチしています。



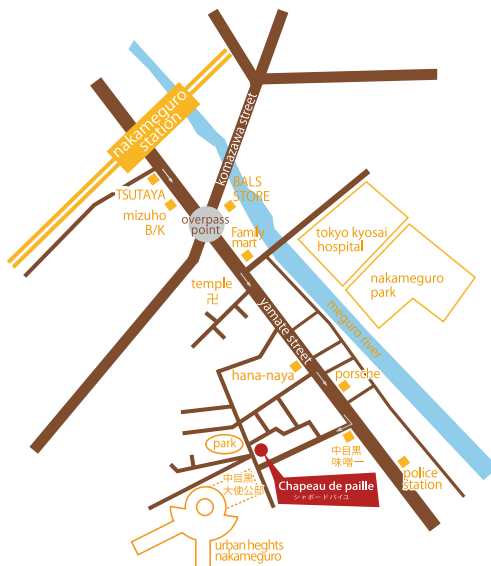
クリスマスやバレンタインなど
季節のお菓子も販売しています。

▼ 詳細はHPよりご覧いただけます

<http://www.chapeau-de-paille.com>

MAP

東急東横線
 中目黒駅より徒歩10分
 山手通り 中目黒味噌一手前を右折
 つきあたり大使館公邸右折 右手



～シャポードパイユ～

目黒区中目黒4-4-10 1F

TEL. 03-6303-0014

営業時間 7:00～18:00

※売り切れ次第閉店いたします

(定休日/月・火曜日)

お電話でのご予約承ります。

オーナーシェフ
 かみおかおさむ

略歴

1976年 兵庫県姫路市生まれ

高校卒業後、北海道富良野で住み込みアルバイトを始める

20才のとき、植村直己に憧れ北海道から鹿児島まで徒歩で横断

*徒歩横断中にパティシエになりたいと思いはじめる

この時かぶっていたむぎわらぼうしが、厳しい雨風から守ってくれたことで

いつかお店を開く時、Chapeau de paille (シャポードパイユ)

(フランス語でむぎわらぼうし) にしようと思う

その後、地元へ戻り兵庫県宝塚市の宝塚ホテル製菓部で働く

23才のとき、あてもなく単独フランスへ、Creil市のパティスリーで半年働く

その後、オーストリア・ウィーンのパティスリーで半年働く。

2003年 代官山 イル・ブルー・シュル・ラ・セヌ入社

2007年 パリ ジャンミエで研修

2008年 表参道 レストラン ル・プレヴェールでシェフパティシエを務める

2010年 中野 Sandwicherie むぎわらぼうし 開店

2011年 中目黒へ移転 Chapeau de paille としてリニューアル OPEN

おいしさのひみつ

15時間発酵

天然酵母を使ったフランスパン

パリでよく食べていた、
 フランスパンのサンドイッチに
 近づけるようにパンを作りました。
 皮は薄めに、中はモチリとした食感です。

無添加の手作りハム

フランス人のシャルキュトリージャッキーシエグレさんに
 ハムの作り方を学びました。

3週間ソミュール(塩水)に
 漬け込んでから、香味野菜と香辛料で
 コトコト煮込み、仕上げています。

手間はかかりますが、
 無添加で作っています。

自家製モクモクベーコン

豚バラ肉をソミュールに
 2週間漬け込み、乾燥させてから、
 桜の木でスモークし、
 ベーコン用の自家製ブイヨンで
 煮込んでいます。

Chapeau de paille

nakameguro sandwicherie

<http://www.chapeau-de-paille.com>



[twitter@chapeau_d_p](https://twitter.com/chapeau_d_p)
www.facebook.com/nakamegurochapeaudepaille