



今回のクルマはネイシャ・ブルーのブジョー307CC。
車両協力:ブジョー・ジャパン

クルマで行ける

大人の Cafe & Restaurant

エル・ダンジュ ～東京・多摩～

首都圏のベッドタウンの

代表格ともいえる聖蹟桜ヶ丘。

旧多摩聖蹟記念館や都立桜ヶ丘公園を
訪ねてみるのもひとつの楽しみ方だ。

都内の気軽なドライブの目的地に、
多摩を選んでみるのはどうだろう。

映画「耳をすませば」に登場する“住宅地”
のモデルとなった聖蹟桜ヶ丘駅からクルマで5
分ほどの位置に構えるフレンチレストラン「エル・
ダンジュ」。中央道・国立府中インターからも
20分ほどでアクセスできる。豊嶋誠司シェフ
がこの土地に改装を施した一軒家のレストラン
をオープンしたのは6年前。天使の翼を意味する
店名には小さくても存在感のある店へ成長
したいという願いが込められている。

ランチメニューは3種類用意されており、中
でも人気なのは前菜、スープ、肉または魚のメイ
ンディッシュにデザート、コーヒーの“Bランチ”
(2,625円)だ。ニンジンや菜の花のプリンなど季節
を感じさせる、目にも鮮やかな皿
が次々と登場する。地元マダムが口コミで広
がる人気はランチタイムの予約を一週間先ま
で埋めるほど(ランチメニューは2週間に変更)。
ディナータイムの予約となると週末は難しいも
の平日ならまだ望みはありそうだ。都心の喧
騒に疲れたらまずは近郊で心から寛げる場所
を探したい。そんな大人のための貴重な1軒と
なることは間違いないだろう。

Text: 山田 舞 / Photo: 五條伴好



フレッシュサーモンで包んだほんのり甘い
ニンジンや菜の花のプリン、フレッシュハーブソース添え。



シェフのお任せで用意される魚料理。
白身魚とエビの春巻き仕立て、サフランソース。



ココナッツ風味のピスタチオのババロア、
フルーツソース仕立て。



ハマグリとキャベツのスープ。
菜の花のプリンを添えて。



牛ロース肉のステーキ。新ジャガとキノコを添えて。
粒マスタードソースで味わう。



季節のシャーベット、ミントゼリー添え。
この日はパッションフルーツとイチゴのシャーベット。



エル・ダンジュ

東京都多摩市連光寺3-18-3
Tel.042-357-4080

<http://www.ailesdange.jp/index.html>

営業時間:

ランチ 11:30~14:00 (LO)

ディナー 17:30~21:00 (LO)

定休日:月曜日・第1火曜日

総席数:28席

駐車場:9台

予約:可

ランチメニュー

1,890円(A) / 2,625円(B) /

4,200円(C)



ZAGAT SURVEY プレゼント
5名様

真のグルメから絶大な信頼を得るレストランガイド、ザガットサーベイ。その理由は、食にこだわるグルメ数千人のアンケート結果から作られており、広告を一切排除しているから。今回のエル・ダンジュも掲載されているザガットサーベイの東京版と関西版の2冊1セットを5名の方にプレゼント。希望する場合はアンケートの回答を明記の上、編集部「ザガットサーベイプレゼント」係まで(宛先とアンケート項目は編集後記ページを参照)。