

レ・ジャルダン・ドゥ・ラ・メディナ
Les Jardins de la Medina » map p94 ㊤ b-2

**欧州のガストロノミーと、
地元伝統料理のハーモニー。**

木々が茂り、緑っぱいのパティオでの食事が楽しめるのがここ。パリの有名店やここマラケシュの「ラ・マムーニア」で腕を磨いてきた若き女性シェフ、サナ・ガマスが提供するの、ヨーロッパアンティストをプラスしたモロッコ料理だ。伝統レシピのナスのペーストにアボカドやミントをプラスして上品に仕上げるなど、センスのよさとほかにはない独創性が光る。

21, derb Chtouka, Kasbah Marrakech
☎0524・38・18・51
㊤12時～15時30分、19時30分～22時30分
無休 カード：㊤、㊤、㊤、㊤、㊤、㊤
要予約 www.lesjardinsdelamedina.com



右上：「Fondant Epicé au Curry Caviar d'Aubergine à la Menthe」120ディルハム 右下：ホテルに併設のレストラン。宿泊客にはドライフルーツが振る舞われる。上：「Tagine de Poulet aux Poirs et Pignons et une Pincée de Cannelle」140ディルハム
左：レストランにはパティオ席と室内席がある。19世紀に貴族の保養所として建てられただけに、優雅なアンダルシア様式の佇まい。



ラ・メゾン・アラブ
La Maison Arabe » map p94 ㊤ a-1

**町でいちばん古いレストランで、
伝統の味の真髄を知る。**

ここは、1946年にマラケシュで最初にオープンしたレストラン。テイディングメニューは、前菜2品、メインの野菜、牛、鶏、羊を網羅したタジンと野菜のクスクス、デザート1種という驚きの充実ぶり、このコースだけでモロッコ伝統料理の真髄を味わえる。ふたつの弦楽器リュートとギターが音楽を奏でる、幻想的なムードも素敵だ。

1, derb Asséhé Bab Doukkala, Médina Marrakech ☎0524・38・70・10
㊤19時～23時L.O. 無休
カード：㊤、㊤、㊤ 要予約



すべて「Menu Dégustation Marocain」550ディルハムのメニューより。上奥：鶏、海の幸、野菜が入った前菜のバスティヤ3種「Bastillas Variés」上：アイスクリームがのった甘いバスティヤ「Bastillas au Lait」左：自慢のひと皿は、ナスとミカンのコンフィ入り羊肉のタジン「Tagine Aubergine et Mandarine」

シックなテーブルで、モロッコグルメを賞味。

たすきをかけたピンクの制服が可愛い。サービス係も厨房もスタッフは全員女性。



アル・ファシア
Al Fassia » map p94 ㊤ a-1

女性ならではのもてなしと、繊細な味に舌鼓。

ここに行くためだけでもマラケシュに行く価値ありと言える美食アドレス。ありそうでない味わいの前菜のサラダ、タマネギのコンフィが肉の旨味とマッチする羊肉のメインなど、1度食べたなら忘れられない、手間を惜しまずに作った繊細な料理ばかりが揃っている。牛乳をかけて食べるデザートのパリパリのバスティヤも絶品。

55, boulevard Zerktouni Marrakech
☎0524・43・40・60
㊤12時30分～14時30分L.O.、19時30分～23時L.O.
休火 カード：㊤、㊤、㊤ 要予約
www.alfassia.com



上：オレンジフラワーウォーターで香り付けするなど、バリエーション豊富で飽きがないサラダ。「Salades Marocaines」右：アーモンドがのった香ばしい羊の肩肉。「Epaule d'Agneau Dorée aux Amandes」(2人分) 520ディルハム



リヤド・エル・カディ

Riyad El Cadi » map p94 ㊤ b-2

美しい邸宅で味わう、独創的なタジン。

かつては裕福な判事の邸宅だったというリヤドで振る舞われるのは、グリル料理などのインターナショナルでシブなランチや、モロッコ料理のディナー。シェフのハッサン・アクショリは、鶏のローストとポテトのフランス料理「ブレ・フリット」にインスパイアされた鶏のタジンなど、自由な発想でオリジナルのひと皿を生み出し続けている。

86/87, derb Moulay Abdelkader Dabachi B.P.101, Médina Marrakech ☎0524・37・86・55
㊤13時～15時L.O.、19時30分～21時L.O.
無休 カード：㊤、㊤ 要予約 www.riyadelcadi.com



夏はレモンの葉が茂るパティオで、冬は暖炉のある部屋で料理を味わう、見事な邸宅様も必見。



40ユーロのディナーメニュー(よりランチは20ユーロ)。左奥：ローストした鶏肉の「Tagine Poulet au Citron」はクセにない味。フライドポテトを添える。上：ピーマン、トマト、パプリカを「Serrano」風にした6種「Salades Marocaines」左：優しい味わいの「Crème de Champignon」