



今こそ、行きたい!

王道のパリ フランス

セーヌ川越しにエッフェル塔を望む

サント・シャペルの2階礼拝堂。15の窓をステンドグラスが埋め尽くす

自由に旅ができるようになった今、憧れのパリへ出かけてみよう!
街は現在、すっかり以前と同じ姿を取り戻している。
絶景にアート、教会、スイーツまでパリの魅力をぎゅっと凝縮!

ジェネラルインフォ in フランス

時差: 日本より8時間遅れ。サマータイム実施期間(3月最終日曜~10月最終日曜)は7時間。
ビザ: 観光目的の場合、3ヵ月以内の滞在なら不要。

通貨: ユーロ(2023年7月現在€1=157.38円)

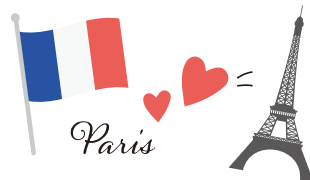
物価: 宿泊費や外食費など、日本よりも割高。特にパリは物価が高い。

ベストシーズン: 春から秋の4~9月頃がベストシーズン。7・8月には日中30°Cを越す日もあるが、湿気が少ないため過ごしやすい。ただし最近では猛暑となる年もある。

現地ユースホステル情報

<https://www.hifrance.org/en/>

王道のパリ・1日モデルコース



エッフェル塔に始まり、エッフェル塔に終わる、パリのド定番観光コースをご案内。
歩く距離はかなりのあるので、途中メトロ(地下鉄)やタクシーなどを利用するのも◎。

START!



AM 9:00

トロカデロ庭園から エッフェル塔にあいさつ!

セーヌ川のほとりにあるトロカデロ庭園。川を挟んだ向かいにはパリのシンボル、エッフェル塔がそびえ、庭園と塔の全景を入れた絶景写真が撮れる。中央には彫刻に彩られた噴水があり、とってもフォトジェニック♪



徒歩20分



緑豊かな庭園の向こうにエッフェル塔が



細かな装飾が美しい

凱旋門から

シャンゼリゼ大通り をウォッチング☆



AM 10:00

トロカデロ庭園から北上し、凱旋門へ。シャンゼリゼ大通りの西の端に立つ優美な門は、1806年にナポレオンの命により建造が開始され、1836年に完成した。上部はシャンゼリゼ大通りを一望できる展望台となっている。



真っすぐに伸びるシャンゼリゼ大通りを眺める



シャンゼリゼ大通りは毎月第1日曜には歩行者天国になる



徒歩1分

パリで最も美しい! アレクサンドル 3世橋へ寄り道

シャンゼリゼ大通りから少し離れて、セーヌ川のほとりをぶらぶら。川に架かるいくつかの橋のうち特に美しいといわれるのがアレクサンドル3世橋。4体の女神像が見守る橋は、1900年のパリ万博に合わせロシアから寄贈された。



AM 12:00

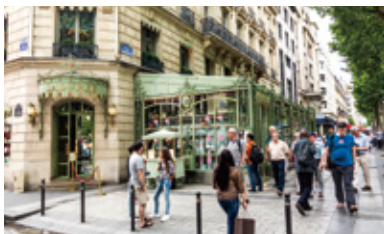
徒歩20分



AM 11:00

憧れのシャンゼリゼ大通り をぶらぶら♪

凱旋門からコンコルド広場まで約2kmにわたる、パリのメインストリート。道幅は最大70mもあり、両側にはハイブランドのショップやレストラン、スイーツ店などがずらり。街路樹が彩りを添えている。



マカロンの名店「ラデュレ」の本店がある



アール・ヌーヴォー調のデコレーションが施されている

徒歩25分



PM 1:00

混雑するので、ウェブサイトで事前予約するのがおすすめ



ルーヴル美術館で世紀のアートに感動！

ミロのヴィーナス、モナ・リザなど、誰もが知る芸術作品を多数展示している、フランスを代表する美術館。古代エジプト、古代オリエントから19世紀まで30万点以上の彫刻、絵画を収蔵・展示している。宮殿を利用した建物も見事。

火災のような形をしたフランボワイヤン様式のバラ窓



徒歩25分



PM 4:00

オルセー美術館で名作絵画を鑑賞

セーヌ川の左岸を歩いて、オルセー美術館へ。ルーヴルと並ぶパリを代表する美術館で、印象派のコレクションなら世界でも右に出るものはない。なお、オルセーもルーヴルもじっくり回ると丸一日かかるので、ポイントを絞って見学しよう。



徒歩30分

もとは鉄道駅舎兼ホテルとして建造された建物



Paris



徒歩12分



中庭のピラミッドは美術館のシンボル

PM 3:00

サント・シャペルのステンドグラスに心震わす

ルーヴルをあとにし、セーヌ川の中州にあるシテ島へ。お目当てはゴシック様式の教会、サント・シャペル。2階にはステンドグラスが埋め尽くす礼拝堂がある。

1248年に建造された、ゴシック様式の教会



午後には正面から太陽の光が差し込み、カラフルな光が満ちあふれる。

エッフェル塔からパリのパノラマビュー！



トロカデロ庭園方面を望む

FINISH!

夏なら夜21:00過ぎまで明るい



PM 7:00

ラストは再びエッフェル塔へ。午前中は対岸から遠目に見たが、今回は塔の真下からエレベーターで展望台へ。夏ならパリの美しい街並みを、日の短い冬なら黄金色に輝く夜景を見ることができる。

パリで食べたい！ スイーツはこれ

フランスに行ったら、やっぱり本場のスイーツは外せない！日本人にもなじみのあるスイーツも、現地で食べれば格別だ。



フランスを代表するスイーツ

01 マカロン macaron

ふんわりとしたメレンゲ生地でクリームをサンドした焼き菓子。実は地方によりさまざまなスタイルがあるが、最も有名なのが“マカロン・パリジャン”。フレーバーによりさまざまな色があり、定番はピスタチオやバニラなど。



ここで食べたい！

ラデュレ Ladurée

マカロン・パリジャン発祥の店とされるパティスリー。創業は1862年。パリのシャンゼリゼ通りに本店を構える。ティーサロンもある。

<https://www.laduree.fr/en/laduree-paris-champs-elysees.html>

02 エクレア éclair

フランス発祥のシュー菓子。バリエーションのひとつ。薄いシュー生地で生クリームやカスタードクリームを挟み、チョコレートやフォンダンを塗ったもの。見た目もかわいくて、SNS映えは抜群！



ナッツやドライフルーツをトッピングしたものもある

ここで食べたい！

レクレール・ド・ジェニー

L'Éclair de Génie

マレ地区やデパートなどに店やカフェのあるエクレア専門店。観光途中に立ち寄りやすいロケーションもグッド。

<https://www.leclairdegenieshop.com>

03 モンブラン Mont Blanc aux marrons

ここで食べたい！

アンジェリーナ Angelina

パリの貴族にも愛されたという老舗パティスリー。スペシャリテは、ここが発祥とされるモンブラン。栗の風味とまろやかな甘さがやみつきに。

<https://www.angelina-paris.fr>

日本でもおなじみのモンブランは、ヨーロッパ最高峰のモンブランの形に似ていることが名前の由来。ホイップクリームの上に栗を原料としたクリームを絞る。上にマロングラッセをのせるのが定番だが、のっていない場合も。

ここで食べたい！

レクレール・ド・ジェニー

L'Éclair de Génie

マレ地区やデパートなどに店やカフェのあるエクレア専門店。観光途中に立ち寄りやすいロケーションもグッド。

<https://www.leclairdegenieshop.com>

04 チョコレート chocolat



ひと粒から購入できる

ここで食べたい！

ラ・メゾン・デュ・ショコラ

La Maison du Chocolat

日本にも支店がある、パリを代表するショコラティエ。シャンゼリゼ通りやルーヴル美術館の地下などパリに6店舗を展開している。

www.lamaisonduchocolat.com

パリはチョコレートの激戦区！街にはさまざまな専門店があり、老舗から新鋭店まで味を競っている。なお、フランス語でチョコレートはショコラ、チョコレート専門店のことはショコラティエという。

より詳しい情報は
地球の歩き方フランス、
パリ、arucoフランス、
arucoパリで



日本ユースホステル協会は日本国内にユースホステルを設置・運営すると共に、国際ユースホステル連盟(Hostelling International)や各国のユースホステル協会と協調し、知見を広める「旅」を促進する活動を行っています。

こどもはおとなに。
おとなはこどもに、
なれる場所。



Hostelling Magazine vol.34



Cover Interview
大沢たかお
人生をもっと
色鮮やかにしたいなら

P.02



Youth Hostel Pick up
小千谷ふるさと
ユースホステル
築120年の古民家で
人と自然の温もりに包まれる宿

P.08



Hostelling Magazine
× 地球の歩き方
今こそ、行きたい！
王道のパリ
フランス

P.12



PLAtZ

P.16



おしえて! 旅GIRL

P.17



松島むうの
晴れときどき旅びより

P.18



YH-GUIDE
ユースホステルガイド
関東/北信越地方

P.20



Hostelling Magazine vol.34
まとめてダウンロード

※本誌の情報は2023年9月20日現在のものです。変更になる場合がありますので、お出かけの前に現地にお確かめください。

発行所 一般財団法人日本ユースホステル協会 編集・発行人 寺島 真

TEL.(03)5738-0546 〒151-0052 東京都渋谷区代々木神園町3-1国立オリンピック記念青少年総合センター内

※本誌掲載記事の無断転載を禁じます。