

(注記)飽くまでも二十年前(平成五年)の手記をもとにして、その文語化を試みたるものなれば、最新情報には非ざる點、留意せられたし。

☆AMBRISIE(アンブロワジー)

四區。マレ地區のヴォージュ廣場に面したり。巴里にはミシユランの三つ星店五つあれど、小生の見る所トップに位置せるは、斷然このアンブロワジーなり。店主兼總料理長のベルナル・パコ氏、野菜の使ひ方卓拔し、盛り付けの彩りの美しきは類稀れにて、ロビュシオン氏ほどには人工的に非ず。

お勧めは、品書きに記載なき特別定食多くの種類の皿を少量づつ供するコースなり。その内容の何たるかは、その日によりて異なり、マダムをして、調理場のパコ氏に尋ねしむるの外なし。典型例を擧ぐれば、一、突出し、赤ピーマンのムース、之はパコ氏の名人藝なり。二、赤座海老と菠薐草を胡麻煎餅如きに挟みたるもの、三、焼き魚(皮付きの鮭)と緑のアスパラガス、四、仔羊のクルステイアン(カリッとせるパイにて卷きたるもの)、五、乾酪、六、赤きシャベット、七、デザート數皿(ミルフイユ、果物系、シヨコラケーキ)といふ具合。時に依り幾つかの皿の變更ありて、二の替りにフォアグラ、三の替りに鰈とアーティチョーク、四の替りに牛の尻尾といふこともありき。突出しの赤ピーマンのムースより幾つかの皿の供せられたる後に、ムースと全く相似形の赤きシャベットに回歸せる發想の素晴らしき哉。

印象に残るアラカルトの逸品は、シヨーンン(半圓形のパイ)・ド・トリユフにして、元祖の名店ヴィヴァロアを凌ぐ大きさ、特にパイ生地はより良質。トリユフの後味は其の日の就寝時まで持續し、「かくも美味なるものはこれまで食したることなし」と確信せしめられたり。サービスは高水準なれど、やや氣取りありて、自家製のシャンパンをば勧むること多し。通常よりも悪酔ひする確率高ければ、くれぐれも要注意。

☆JAMIN(ROBUCHON)(ジヤマン(ロビュシオン))

十六區。ジヨエル・ロビュシオン氏は、巴里にて最も有名なる料理長なり。豫約の困難なることと巴里隨一なり。印象に残るは、タルト・フリアンド・トリユフにして、ヘラルド・トリビューンの料理欄を執筆せるパトリシア・ウエルズ女史のロビュシオン紹介寫眞集の表紙を飾る名品を基礎としつつ、これをトリユフ盡しとなせる特別な逸品なり。食するが氣恥づかしきほどに一面に敷きつめられたるトリユフは壓巻にて、一生に一度の御馳走とこそ言ふべけれ。經驗より言はば、三つ星レストランにては、定食を取りたる方が満足感高く、一品料理に比べ費用對効果、遙かに宜しと覺ゆ。ジヤマンの特別定食、例へばかくの如し。一、突出し、串刺しの焼き鳥風の魚に葱。二、スープ、モリユ茸とアスパラ。三、フォアグラに蕪、輕き味付け申し分なし。四、蟹のすり身を贅澤に使ひたる色取り取りの華麗なる料理。五、鰈、やや大きすぎ、店特有のソースなれども醤油の方が日本人の口に合ふ。六、

仔羊、七、乾酪、ロックフォールは絲鋸にて切る。パフォーマンスあり。八、デザート①サヴァランに赤白の模様を附したるもの。②クレーム・キヤラメル、殆どクレーム・ブリュレ状態にて底に溜まりたる黒き粉はヴァニラなり。③手押車シヤリオより好みのデザートを選ぶ。失敗品の例。鱈メルランの揚げ物は、日本の安き惣菜屋の味そのものにて落膽す。ココナツ・シヤールソルベ・ベットの餘りにも甘すぎて辟易す。