

LUCAS CARTON(リュキャ・キャルトン)

八區。ミシユランにてもゴエミヨ(ミシユランと並び稱さるる案内書)にても、巴里のレストラン中最上位に掲載せられたる名店なり。店の造りの豪華さをも勘案したる結果なれば、さもありません。客席数の多ければ、豫約は他の三つ星店に比ぶれば容易なり。アサヒビールの資本入りて、日本人客多し。究極の定食(ムニユ)は、千四百フラン、料理に合はせたるワインを夫々附けたるものなり。すなはち、一、オマール海老のサラダには白ワインのエルミタージュ。二、ブロンが生牡蠣二個及びオマール海老スープには、八九年のコレトン・シャルルマーニュの白。三、仔羊とトリユフの料理には、八四年シャトーラトゥールの赤。四、フランボワーズとフロマージュブランには八七年のシャトーディケムの白、といふ具合なり。料理毎にワインをとの構想面白しとは雖も、選擇の必ずしも賢明ならざる場合もあり。千百フランの定食(ムニユ)は、一、フォアグラ。二、赤き魚。三、仔羊。四、無花果のタルト。九百九十フランの定食(ムニユ)は、一、帆立のサラダ、二、フォアグラ・シヨール(熱きフォアグラ)。三、アピシウス鴨(ビーツ味噌附の鴨)。四、フランボワーズとアイスクリーム。印象に残る一品(アラカルト)は、フォアグラ・シユール(キャベツにて包むフォアグラ)にて、素材の相性抜群、この店を代表する名物料理として著名なり。サンジャック・アン・フィロ(帆立貝をカリツとしたるパイにて巻きたるもの)も推奨に價す。晝食の場合は、夜と共通のもの半額以下となる勘定なればお得感大いに有り。なほ、最近料理長サンドランス氏本人の不在勝ちなること稍氣になるところ。(著書にサイン貫ふ際などに露呈す。)

TAILLEVENT(タイユヴァン)

八區。駐在經驗の豊かなる人々ほど高き評價を下すレストランなり。就中サービスの質に關しては巴里随一との定評通りなり。ジャン・クロード・ヴリナ氏(グランゼコールの經營(アッシユ大學院(ウーサー)卒業)の店を取り仕切るさま見事なり。商工會議所の隣に立地することもありて、客筋のレベル極めて高し。店のワイン藏はつとに有名なり。他店とは異なりセットメニュー無く、選ぶワインにもよれど、相當の支拂金額となることは覺悟すべし。印象に残る品は、ラングステイヌのミネストローネ、かき卵とトリユフのリゾットなど。安定感のある店なれど、勢ひに乏しき憾みなしとせず。なほ、突出しに冷凍マグロ供せられしことありき。

TOUR D'ARGENT(トゥール・ダルジャン)

五區。一五八二年開業の巴里にて最も古きレストランなり。一九三七年以降ミシユランの三つ星を維持す。(一九五二年に二つ星に落ちしも、翌年には歸り咲くことを得。)一九七二年には昭和天皇も行幸あらせられ、階下には當時の直筆サイン展示せられたり。ノートルダム大聖堂とセーヌ河を眺むることの可能なる窓際の特等席あれどその豫約は至難なり。邦人間にては、三ツ星中この店の評價低し。鴨の血のソースの口に合はぬこと、二

皿目の焼き鳥、日本のヤキトリの方が遙かに優れたること、其の理由なり。屈指に價する品は、鴨のマルコポーロ（ヘッパー味のクリームソース）。次いで英國エリザベス女王の好物たるクネル（魚のつみれダンゴ）。天井には穴穿たれ覗きカメラにて食事の進行状況を恰も點檢したるかのように見ゆ。平日のランチ割安なれど、雰囲気良きは夜にて、女性の着飾りて行くに相應しき店なり。傳統の味にはあれど、何時まで三ツ星を守り切れるやは不安あり。