

文語日誌(平成二十五年七月十五日)

**LASSERRE**(ラセール)

八區。巴里にて最も豪華なるレストランの一つなること間違ひ無し。永らく(一九六二年より一九八二年まで)三つ星レストランなりき。客當りの給仕數多く、サービスの質過剰なる程に高し。天井の開く仕掛け美しく、換氣を兼ね。テーブル上の動物の置物、それぞれ異なる。赤ワインはクリスタルのガラスの器に移すことをば原則とす。有名料理なる「鴨のオレンジ煮」、確かに鴨とオレンジの相性頗る良しと覺ゆ。此の料理、給仕の座席近くにて調理するは興味深しとは雖も、他の客にとりては、料理の匂いの強烈なること迷惑千萬なる話。なほ、歸り際に百圓ライターを呉るる惡習之あり。

**L'ESPADON**(エスパドン)

一區。エル・ファイード氏の所有する名門ホテル・リッツのレストランなり。ガイド書のゴエミヨによれば、世界一のサービスを期待し得る場所とぞ。一品料理のうち、「フオアグラのラビオリ」は推奨に價す。

**DUCQUESNOY**(デュケノワ)

七區。晝の二百五十フランの定食はチーズも込みなれば手頃なり。客層極めて上品にしてサービスも優雅なりき。

**LE PRE CATELAN**(プレキヤトラン)

十六區。ブローニーの森の中にあり、季節良ければ景色は申し分なし。客のステイタスの高きほど映ゆる店なり。印象に残れる料理は、ガスパチョ、フオアグラ・シヨ、鳩肉。夏には庭にての食事も亦愉し。なほ、キール・ロワイヤル(カシスとシャンパンを混ぜたる食前酒)に蜂の何度も飛び込み來れるには閉口す。カシスは蜂の大好物なりと判明したる次第。

**LE GRAND VEFOUR**(グラン・ヴェフル)

一區。かつてはレイモン・オリヴィエ氏の下にて巴里最高のレストランとして三十年間三ツ星に君臨せしとぞ。一七六〇年にカフェとして創業したる歴史を有す。内装は絢爛豪華にて、ナポレオン、ユーゴー等も客なりき。過激派の爆破により被害を受けたることもある由。バラ・アイスクリームは格別の味。晝食を除き値段は高過ぎの感否めず。

**LE DIVELLEC**(ディヴェレック)

七區。ヨットクラブ的雰圍氣を有する店なり。魚料理は巴里一番との定評こそあれ、總じて値段は高目なり。海の幸の盛り合わせは二人前にて五百フラン。眞偽の程は定かならざれど、この店の火の通りたる牡蠣を食して肝炎になりたる日本人駐在員が居る由。

**LAURENTI**(ローラン)

八區。ネクタイをせぬ客、服装を注意せられたること屢あり。値段はかなり高し。料理の質は飛び切りのものには非ざれど、ガラス窓よりの風景は格別に麗し。トマトスープ、ミルフィーユなど印象に残る。

**LE TASTEVIN**(タステヴァン)

郊外に立地す。この店を巴里一とする駐在員もあれど、レストランの評価は雰圍氣に左右せられ易きものとつくづく思ふ次第。

**LES TROIS MARCHES**(トワマルシエ)

ヴェルサイユのトリアノン宮殿に立地。オマールの定食四九五フランは大いに推奨に價す。ビスク・ド・オマールといふスープは格別。大蒜、ミント、オリーブなど十四種類の野菜の入るオマールのサラダ、焼きオマールも立派といふ外なし。更に手押し車に載せられたるチーズの種類の多さ、巨大さは他のレストランを遙かに凌ぐ目を瞠るべきものなり。

**JAQUES CAGNA**(ジャック・カーニヤ)

六區。佛蘭西人の間の評價高し。古き木の梁は田舎家風にて十七世紀の様式とかや。或る時は晝食の突出し、お粗末なるフォアグラの油に過ぎず。

**CHIBERTA**(シベルタ)

八區。九二年三月に二つ星に昇格したる凱旋門近くの店なり。十年間居りしナンバー2、ナンバー1を抜きしとかや。上り調子の店と覺ゆ。

**GOUMARD PRUNIER**(グーマル・プルニエ)

一區。朝三時にランジスの市場に出掛け最も良き舌平目等を確保する由。九三年三月に二つ星に昇格。魚に詳しく日本人の舌よりすれば左程には非ざれど。

**GERARD BESSON**(ジェラル・ベッソン)

一區。人によりては高き評價。仕事場より近ければ、屢訪ひき。稍地味なれど、其れなりの安定感こそあれ。

**DUCC DENGHIEIN**(アンギヤン)

郊外に立地。一度のみ訪れしが、巴里市内の二つ星より幾分落つるかとの印象を持って。その代り周邊の景色は格別に素晴らしく、觀光客多し。