

文語日誌(平成二十五年六月二十二日)

(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。

ARPEGE(アルページュ)

七區。アラン・パサルル氏、フィガロ紙に寫眞入りにて連載コラムを持つ程に國民的人氣の高き若き天才シェフなり。營業時間前に店を訪ひし折、シェフ自ら皿の位置を修正する姿には鬼氣迫るものを感じたり。特別(ムニユ・デギヨ定食(スタシオン)に「オマール海老と蕪の酢漬け」をメインに据ゑたるものあり、いと秀逸なり。蕪は日本人より見れば殆んど「千枚漬け」そのものにて偶然の一致とも思はれず。店員は他の高級店に比し平均年齢若く、皆誇りを持ちきびきびと立ち働く様子、好感を持てり。三ツ星昇格は時間の問題と覺ゆ。

VIVAROIS(ヴィヴァロワ)

十六區。七三年に三ツ星に昇格したれど、八三年以降は二ツ星に留まれり。特に野菜を使う料理は他店の追隨を許さず。常に日本より若き見習ひ二人程度修業に來れり。「トリュフのパイ包み」は當店の名物料理にて、巴里のレストランにて何か一品のみを選ぶとせば、其の有力候補の一と相成らむ。「野菜のテリーヌ」も他店との格の違ひ明らかにて、推奨に値す。

CARRE DES FEUILLENTS(カレドフィヤン)

一區。ドウトウルニエ氏の料理、極めて創造的なり。南佛、西班牙の影響を受くるが如くに見ゆ。五百五十フランの特別定食は、季節により内容異なれど、費用對効果果拔羣の仕上りなり。泡立つスープ類、たとへば、栗と鹿、或はラングステイヌとアスパラガスの組合せのものなど殊に美味なりき。

GUY SAVOY(ギ・サボワ)

十七區。ギ・サヴォワ氏は八五年の料理コンクールにてロビュション氏と共にグランプリを受賞したる逸材なり。十六區の開業當時の店にもかつて行きたることありしが、家庭的なる雰圍氣、印象に残れり。なほ、氏の料理、やや味は濃い目にて喉の乾きを覺ゆること多し。値段は決して安からず。

FAUGGERON(フォーージュロン)

十六區。晝定食は前菜、魚、肉にて、其の質頗る高し。選擇肢も廣く、評判通りの素晴らしさなり。就中「仔羊の肩肉焼き」は、巴里にて食したる仔羊の中にも一番の美味さなりき。「壺入り卵とトリュフ」は當店の名物なれど、期待の大きさほどには非ず。

MICHEL ROSTANG(ミシェルロスタン)

十七區。ロスタン家は何代も續く料理人の名家なり。佛蘭西人の間に於ける此の店の評價格別に高し。店内の雰圍氣、調度品・食器等いづれも格調高し。値段は相當なる割高感あ

り。たとへば「雲丹と鶉の卵」はその餘りの小ささに驚かせらる。日本人と見るとドンペリを勧むるの傾向あるは果たして如何。

AMPHYCLES(アンフィクレス)

十七區。値段の割に美味き店との評價なりしかど、最近値上げ氣味なるは誠に残念至極。店名は希臘哲學者の名前に由來すとぞ。茸の特別定食五百八十フラン(雉のサラダ、帆立と大蒜、鹿肉等)は印象に残れり。ジャマンの流れを汲む店なれど、ジャマンとの質の差は歴然たり。

APICIUS(アピシウス)

十七區。ヴィガト氏の料理には手抜き無し。接客擔當のマドレーヌ夫人、佛蘭西人には珍しく笑顔を絶やすことなし。「トリュフのリゾット」(二百フラン)は豪華なるものにて推獎するに足る。「仔羊の焼肉」は頼まば骨を挟む特殊なる専用の道具供せらる。なほ、ワインを注文したる際、ボルドー、ブルゴーニュとも同じグラスを使用するは、上級クラスのレストランとしては珍し。

LES AMBASSADEURS(アンバサデール)

八區。昭和天皇も行幸せられたる名門ホテル・クリヨンのレストランなり。部屋の造作はヴェルサイユ宮殿並みに豪華なり。青のカーテンのデザインはソニア・リキエルによる。晝の定食の餘りに完璧なる仕上がりになり或る客人大いに感動したることあり。