

文語日誌(平成二十五年八月十九日)

(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。

MIRAVILE(ミラヴィル)

四區。二十一世紀の三ツ星レストランかと思紛ふばかりに、どの皿一つをとりにても創意工夫に満てり。アンブロワジーと同様野菜をば效果的に使用す。特別定食は、たとへば、①ベニエ・ド・フオアグラ。球體のコロッケの如く見ゆ。②オマール海老と蕪の組合せ。③川魚と丸ベーコンの香料入りマヨネーズ和へ。④野兎とフオアグラ、トリユフを用ゐる傳統料理といふ具合にて、シエフの才氣迸れり。

BOURDONNAIS(ブルドネ)

七區。かつて日本人シエフの活躍したる店。良心的なる値段にて料理も眞つ當なり。日曜日も營業する貴重なる店。

TOIT DE PASSY(トワ・ド・パッシー)

十六區。テラスよりの眺め頗る佳し。マグナム瓶のワインを多數取揃へたること印象に残れり。料理は、たとへば、蟹のミルフィーユ、至極美味なりき。座席によりては巨大なる花瓶に挿したる花束、客人の頭に觸れ邪魔と感ずることありき。

BEAUVILLIERS(ボーヴィリエ)

十八區。料理評論家増井和子さんの名著「パリの味」の表紙を飾る美しき名店なり。花の飾附けの美しさに於いては巴里隨一と覺ゆ。特に女性客に向く。ワイン附晝食は三百フランにて費用對効果よし。

DROUANT(ドゥルーアン)

二區。日曜日に營業するレストランとしては最も高級なる店の一と言ふべし。ゴンクール賞の選考委員會に使用せらるるサロンは有名なり。料理は魚介類を中心として一定の水準を維持す。

LATABLE D'ANVERS(ターブル・ダンベル)

九區。印度料理に似てスパイスをふんだんに使用するの特色之有り。

LESELYSEES(エリゼー)

八區。最近飛ぶ鳥を落とす勢ひのある店と言はる。南佛料理の影響大と覺ゆ。伊太利風の長き看板目立つ。

LESORMANI(ソルマーニ)

十七區。巴里一番の伊太利料理店なりとの評價定著せり。店の秀圍氣華やかにてテレビ關係者の屢々訪問するとの噂あり。確かに見目麗しき女性客目立つ。白トリユフの定食など豪華

絢爛極まり無し。カルパッチオ、セツプ茸のラヴィオリ、白トリユフのタリアテツレ、ティラミスといふ構成。白トリユフは客の目の前にて削り添ふる方式なれば演出効果高し。

FAUCHER(フォーシエ)

十七區。一度のみの訪ひにて、さしたる印象之無し。

LEDOYEN(ルドワイヤン)

八區。シャンゼリゼ近邊にては格別の場所に立地し、老舗レストランとの評判を恣にす。ただし、夏の暑き時期に冷房なく閉口したる経験あり。最近リールの評判の二つ星女性シエフ(アラビアン氏)が移り來りて今後の活躍大いに期待せらるるところなり。

OPERA(グランド・ホテル「オペラ」)

老舗グランド・ホテルのレストラン。ガルニエ設計の天井は超豪華にて、雰囲気は拔羣なり。昔は澁澤榮一も宿泊したる場所なり。バカラ、クリストフルなどの高價なる食器類には氣も痺るる心地す。ワインも甚だ良し。値段は當然のことなれど決して安からず。