

文語日誌(平成二十五年十月三日)

(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。

**JULES VERNE**(ジュール・ヴェルヌ)

七區。エッフェル塔の上に存するレストランとして知る人ぞ知る。塔の南に専用エレベーターありて、眺望は流石に素晴し。外國人客多く、豫約は比較的困難なり。一ツ星落ちたれど、猶行く價值はあるらむ。店名、SF作家ジュール・ヴェルヌ(一八二八年、一九〇五没)に由來す。

**AUCHTEAUBRIAND**(オー・シャトーブリアン)

十區。かつて辻靜雄は、この店を巴里一番の伊太利料理店と評したり。店に入れば繪畫に圍まれたる雰圍氣、幸福感を覺ゆ。昔のレストラン案内によればシャガール、藤田嗣治の作品もあるべくも、今聞けば最早手許に無しとのこと。ラビオリ・ポモドーロは絶贊すべき仕上がり。食前酒付きの安き定食(一五〇フラン)は満足度高く、マダム・ビュルクリの應對も行き届けり。

**FELLINI**(フェリーニ)

一區。ボンゴレ・スパゲッティにつきては巴里隨一と言ふ。客によりては巴里にて最も美味き食事の一つに擧ぐるほどなり。佛蘭西にはアルデンテにて供する店甚だ少なければ、貴重なる存在とこそ言ふべけれ。

**MAXIMS**(マキシム)

八區。一九五三年以來三ツ星として君臨せし處なりしかど、一九七八年に星落つべしとの噂立ち、以後ミシュランへの掲載をば拒否したることは夙に有名。言ふも愚かの名にし負ふマキシムなれば、一度は訪問したき店なるらむ。値段は高く、味よりも雰圍氣を楽しむべき店なり。音樂付きなれど、老ヴァイオリニストが一人のみにて演奏する姿はむしろ佳し。北京駐在経験者によるに、給仕の男性の魅力につきては、北京のマキシムの方が數段上との由。(中國の場合、數億人よりの選拔厳しきものあり。)

**LE DUC**(ル・デュック)

十四區。ガイドのゴエミヨにての點數こそ高けれ、ミシュランには掲載せられ居らず。魚貝類の美味き店との定評あれど、内装はみすばらし。刺身に油掛けたるは、同じ「油」の醬油に及ばず。

**AMBASSADE, AUVERGNE**(アンバサード・ドールヴェルヌ)

三區。オーヴェルニュ地方の郷土料理店なり。雰圍氣もよく、一度は試す價值あり。キャベツとロックフォールチーズのスープは殊の外旨し。

**PIERRE**(ピエール)

二區。それなりの雰囲気あり。

**LE COQ HARDY**(コック・アルデイ)

巴里郊外のブーギヴァルにあり。入口はみすぼらしけれど、店内に足を踏み入るればその豪華さに驚嘆す。味良く、オマール海老のサラダなど特に印象に残る。兎も角も知りおく価値十分の店なり。

**CAZAUDHORE**(カゾドル)

巴里郊外のサンジェルマン・アンレイに所在。季節さへ良からば気分よきことこの上無し。大蒜サラダや仔羊の料理など記憶に残る。

**PAVILLON PUEBLA**(パヴィヨン・プエブラ)

岩山の如きビュットショーモン公園に所在。南西佛蘭西と西班牙國境の料理にて確かなる味と覺ゆ。

**CANARD, AVRIL**(キャナールダヴリル)

二區。有望なるシェフの店にて、油漬け鯿、クレームブリュレなど印象に残る。