

文語日誌(平成二十五年十月三日)

**LA GRANDE CASCADE**(グランカスカード)

ブローニーの森に所在す。店の名前の示す通り近くに瀧あり。日曜日にも営業するは便利の上無く、家族連れにも向く。

**ELYSEE LENOTRE**(エリゼー・ルノートル)

八區。我が國にても名にし負ふルノートルの店として、プレカトランと雙壁なり。どちらかと言はば、味よりは雰圍氣を貴ぶ店といふべし。季節によりては景色の美しさ、忘れ難きものとならむ。ワインには定評あり。

**LA MARÉE**(ラマレ)

八區。魚料理とデザートにては定評のある店なり。就中丸きブロン牡蠣につきては、巴里一番との呼び聲も高し。オマール海老の値段の高さには辟易するほどなれども。

**MOROT GAUDRY**(モロ・ゴドリ)

十五區。ビル为天邊にある故、エッフェル塔をば正面に望むを得。味は標準的なれど個性に稍乏し。

**BENOIT**(ブノワ)

四區。傳統的ビストロとしては巴里一有名なり。料理はすべてずつしりと重く、蟹のスープをお替りしたれば、他の料理には箸を附くるだに困難となりたる客人もありき。

**CHEZ PAULINE**(シエ・ポリーヌ)

一區。鏡を多用し、いかにもビストロらしき雰圍氣を醸し出づ。二百二十フランの定食あり。ワインは美味なれど、料理はやや重し。

**MERCURE GALANT**(メルキュール・ギャラン)

二區。部屋暗く、豪華さに缺くるも、味は確實なり。催促せねば晝のランチ・メニューを客に示さざるは果たして如何。デザートに千一フィューユなるものあるはいとをかし。(普通の店の場合にはミルフィューユなり。ミルは千、フィューユは葉、の意。)

**AU PETIT COLLOMBIER**(プティコロンビエ)

十七區。政治家などが頻繁に利用する店と言ふ。ランチは比較的安價なれど、夜は高くつく由。卵トリュフは鹽辛く失敗作かと覺ゆる。

**DODIN BOUFFANT**(ドダン・ブッフアン)

五區。常連客多き様子なり。フランボワーズのスフレは推獎に値す。

**CONTE**(コンテイ)

伊太利料理店にはあらず、シエフのミシェル・ランヴェイエはフランス人なり。入口上より水の垂れみて第一印象悪し。

**MONTPARNASSE 25**(モンパルナス25)

十四區。モンパルナス・タワーの上の團體客用レストランなり。斬新なる内装なれど、料理は普通。洋梨の煮物は印象に残れり。

**LA BOULE D'OR**(ブルドール)

七區。可もなく不可もなし。

**LA CAGUILLE**(カグイユ)

十四區。モンパルナス驛近くのシーフード店にて常時繁盛の様子なり。