

文語日誌(平成二十五年十一月)

**LE 30**(トラント)

八區。マドレーヌ廣場を眺むる好立地にして、有名食品店フォションによる經營なり。食前酒をピアノバーにて注文し得る方式は珍しく、最近佛蘭西人の間に人氣出始むるも、むべなる哉。

**Olossons**(オルソンズ)

十六區。意外なる掘り出し物。北歐バイキング料理なれど、料理の種類の多さに至りては、かの瑞典ストックホルムの名店、オペラシエラーレンにも匹敵す。鮭、魚の卵の質は流石に本場には及ばずと言へども、温かき料理は格別に素晴らしく、寧ろ上と覺ゆ。内装も麗しく、多人數のダイナーに向く。

**CHEZ QUINSON**(シェ・カンソン)

十五區。安價なるブイヤベースを食するならばこの店も候補の一。傳統の味とこそいふべけれ。

**BERNARD CHIRENT**(ベルナル・シラン)

一區。値段の安き定食あり。メニューの薄汚れたる狀況より察するに、永く値上げせざりし雰圍氣と見受けたり。

**PAVILLON MONTSOURIS**(パヴィヨン・モンソーリ)

十四區。モンソーリ公園に面し、天氣晴朗加はらば氣分更に爽快なり。良心的なる定食ありて、鴨の淺鹽漬けなど印象に残る。

**VERO DODAT**(ヴェロダ)

一區。巴里を代表する美しきアーケード、ギャラリー・ヴェロダにある店。味よりも雰圍氣を樂しむべし。最近二一九フランの定食を始むるはうれし。(従來はアラカルトのみなりき。)

**LE TRAIN BLEU**(トラン・ブルー)

十二區。リヨン驛構内の有名レストランなり。一九〇一年に開業。ベルエポックの粹を集め、その豪華なる内装の美しさは想像を絶するほどなり。

**BISTRO 121**(ビストロ・サンヴァンテアン)

一五區。ジビエ(狩獵によりて、食材として捕獲せられたる野生の鳥獸)の有名なる店なり。特に十月より十二月ごろの兎の料理、ロワイヤル・ド・リエーヴルは格別なりき。

**ARMAND AU PALAIS ROYAL**(アルマン・オー・パレロワイヤル)

一區。シエフはかのヴィヴァロワにて修業せり。

**REGAIN**(ルガン)

昔風の味にて重し。若き料理人ら、此處のシエフにソースの造り方をば習ひに来る由。

**LE CHALET DES ILES**(シャレ・デ・ジル)

十六區。島の中であり、往復5・5フランの渡し船に乗る。味は二の次、気分は格別。コップ幾分黴臭けれど場所柄已む無し。

**BONNE FOURCHETTE**(ボンヌ・フルシエツト)

一區。入口はサントノレ通りより少し奥まりたるところにあり、隠れ家的なる雰圍氣あり。マダムの經營良心的なる店なり。

**ANDROUETT**(アンドルーエ)

八區。チーズ専門店なれど、チーズ料理ばかりを食するは辛し。總じてチーズは、かかる店よりは、二つ星、三つ星レストランの方が独自の流通ルートも確立しをれば、遙かに美味と覺ゆる次第。

**VELLONI**(ヴェローニ)

一區。フィガロ・スコープ紙、巴里にて一番得點の高き伊太利料理店として位置づく。唐辛子入りのスパゲツテイ・ディアブルは旨し。

**BICE**(ビーチエ)

八區。ミラノにも支店のある本格的なる伊太利料理店として一目置くべし。

**LA MEDITERRANEE**(ラ・メディテラネ)

六區。昔ジャン・コクトーら有名人の通ひたる名店なり。今は名残りを僅かに留めたるのみなれど、コクトーの繪入りの皿を土産にと購入し得るは嬉し。