

文語日誌

(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。

MOISSONNIER(モワソニエ)

五區。數種類のガイド書にて常にビストロ上位に位置づけらるる名店なり。常連客、上座を占む。リヨン風の料理、美味なり。

LA TOUR DE MONTLHERY(ラ・トゥール・ド・モンレリー)

一區。部屋の調度品、天井の緩慢に回る扇風機、レトロの雰圍氣格別なり。席に著けば、直ちにラベル無きワインのボトル、ドンと卓上に置かる。常連客すべて體型太りたるは、料理の量多き故か。味は昔も今も變はらざらむ。卵のジュレ、肉の串刺し、デザートのパバなどとい旨し。

LESCURE(レスキュール)

一區、ユンコルド廣場の脇道にあり。隣の客と腕の接する近さにて、いかにもビストロらしき雰圍氣ふんだんにあり。ランチは九十八フランにてワインのハーフボトル附きなれば、費用對効果よし。味良く、サービスはプロの仕事と見たり。或る日のメニューは、鯖、ブルギニオン、クレームキャラメル。満員のときには、行列を待つ人にサラミの一片の特別サービスあるも嬉し。常に満足して歸ること必定なる名店なり。

L'IMPASSE(ラン・パス)

四區。人參とシャンピニオンのサラダ、ドレッシングも含めパリのサラダとして出色のものなり。夜は雰圍氣は一變し、英語を話す客多し。東洋人の女性によるサービスは珍し。

LA GRILLE(ラ・グリーユ)

十區。客筋良く、料理も肉料理など至極美味なりき。

LE BISTRO DE L'ETOILE LAURISTON(ル・ビストロ・ド・レトワールローリス
トン)

十六區。二つ星シユフのギ・サヴォア氏傘下のビストロの中にては最も新しき店なり。客層は若く、トレンドイなる雰圍氣は時代の最先端を行く感あり。メニューには一品毎に詳しき説明あり。スープは殊の外美味なり。

LA ROTISSERIE D'EN FACE(ラ・ロティスリー・ダンファス)

六區。二つ星シユフのジャック・カーニャ氏傘下のビストロ。若き従業員たち、生き生きと立ち働くさまを見るは清々し。定食は百七十五フランにて、或る日はアヴォカドと小エビの前菜、傳統料理のアンドウイェット、シヨコラのムース。

LA ROTISSERIE DU BAUJOLAIS(ラ・ロティスリー・デュ・ボージョレ)

五區。三ツ星、トゥール・ダルジャンを經營するテライユ氏の店にて、場所もすぐ隣に位置す。得意の肉料理主體なり。中の上程度か。

CHEZ LA VIEILLE (シエ・ラ・ヴィエイユ)

一區。晝しか開かぬランチ専門店なり。定食は無く、決して安價にはあらず。豫約は困難なる店として有名。七十フランの前菜、その日には、テリーヌ、兎のリエツト、トマトファルシの三種を貰ふ。店の場所目立たず、道を通り過ぐる懼れあり。かくなる場所にかくなる店存すとは信ぜられき。

L'AMI LOUIS (ラミ・ルイ)

名物の爺さん亡くなりても、雰圍氣・味は一應維持せられたる様子と見受れたり。タイユヴァン並みに高價なれど、訪ふ價値はあり。フォアグラ、一人前三切れは壓卷なり。ペルドロ(山鶉の一歳以下の若鳥)は他店のものを凌ぐ。

LA POULE AU POT (ラ・プール・オー・ポ)

一區。夜のみ店を開く。天井の扇風機、テーブル上の蠟燭、客を和まする雰圍氣は獨特。店の名前にもなりたる料理、『丸ごとの鶏肉の赤ワイン煮』の大きな壺、優に二人前はあり。