

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.035

a taste of Ya'ssy

田中 康夫



たなかやすお●'56年生まれ。衆議院議員、新党日本代表、作家。
'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選。
'09年8月の衆議院選挙で兵庫8区から立候補し当選。【公式ブ
ログ】www.nippon-dream.com/



「ステイブル stable」そのもの。 繊細にして豊潤なフランス料理

今週の逸品



特製5品前菜を含むランチメニュー 1750円(税込み)

「レ・クリスタリーヌ」はフランス料理の食
べ手としての初心者にも手練れにも相応し
き逸軒。価額の手頃さと料理の秀逸さ、接
客の快適さの何れに於いても訪れるべき時
空。9月一杯はフォアグラ、トリュフ、キ
ャビアを駆使した世界三大珍味&ワインフ
ェアを、銘醸ワインを白・赤注ぎ放題で税
込み7500円で提供。晩秋にはジビエ料理が
品書きに加わる。年中無休で元旦も営業。
自家製のサラダドレッシングも販売。

【レ・クリスタリーヌ】東京都港区南青山5-4-30 ☎03-5467-3322
☎11:30~14:00(LO)、18:00~21:30(LO) 年中無休

illustration by Hajime Anzai

南青山の「レ・クリスタリーヌ」
こそは真つ当な料理店です。前菜
・主菜・食後の午餐を1750円
で愉しめます。而も税込みの金額
平日のみならず土日祝日も。
その価額のみを以て評価するの
ではありません。オードブルはキ
ツシュ、パテ、自家製オリヴ、
人参のサラダ、本日のムース、以
上5品の盛り合わせ。メインは魚
料理か肉料理、スズキのピカタエ
シャロットのクリームソース、サ
ワラのバルマンティエ(ジャガ芋
のソース)カソーリメティの香り、

ソーセージとジャガ芋のバイ包み
焼き、鶏胸肉のロースト、赤ワイ
ンソース、オーストラリア産牛も
肉のロースト、黒コシヨウのソース。
以上5品から選べます。無論、そ
の後に各種デザートから1品、コ
ーヒーと共に味わえます。
些かならず延々と料理名を記し
たのは、Value for moneyな17
50円ランチだと得心して頂く為
です。晚餐も前菜・主菜・食後の
3800円、前菜・主菜の間に汁
物若しくは麵類を加えた4500
円のコースが用意されています。

作り手にして営み手の田中彰伯
氏と邂逅したのは、彼が1993
年に独立する前々年、代官山の口
ジェ・ベルジェで総料理長を務め
ていた時でした。カンヌから内陸
に分け入った寒村を食通の巡礼地
としたムーラン・ドゥ・ムージャ
ンと提携し、旧セゾングループが
出店した料理店。既に最盛期を過
ぎていた本店と異なり、弱冠30歳
の彼が繰り出す料理は才気に溢れ
感嘆したのを想い出します。
レ・クリスタリーヌの開店当初
硝子製の料理皿が卓上に置かれた



瞬間、光源が卓下から料理を照ら
し上げる「光るフランス料理」で
耳目を集めました。当時の泡沫経
済とも相俟って、奇を衝いた料理
だと浅薄な論評を加える向きも居
ました。恰も、作中に登場する商
標と脚注の多さを以て揶揄する向
きも居た僕の処女作「なんとなく
クリスタル」と同じ扱いを。
が、彼の料理は招福楼の稿でも
述べた「ステイブル stable」
そのものなのです。真つ当と評す
る所以です。「BRIO」誌で連載
していた「田中康夫が訊く」にも
登場頂き、秋のキノコやジビエの
味わい方を教授して貰いました。
印象深かったのは2点。フラン
スでは青十字マークの看板を掲げ
た街の薬局に探ったキノコを持っ
て行くと、これは毒入り、これは
食べられると選別してくれるのだ
とか。持ち込んだ籠の中に毒茸が
紛れ込んでいた場合、2次感染を
防ぐべく他の採取茸も全て廃棄さ
せられるのです。
2点目は、鹿は狩猟解禁直後の
秋口、逆に鴨は年明けからが美味
しいのだと、実に理に叶った説明
を行いました。曰く、猟銃を持っ
た人間に追われて睡眠不足から瘦
せ衰える前に食するべきが鹿。遠
来の客たる鴨は飛来後に栄養を付
ける期間が必要なのだ。
とまれ、繊細にして豊潤な料理
を堪能し得る時空。因みにテラス
席はペット同伴も可能です。