



その「物語」の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.101
a taste of Ya'ssy

田中 康夫



たなかやすお●'56年生まれ。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、1期務める。[公式ブログ] http://tanakayasuo.net/



真っ当な料理店に邂逅すると、良い意味で“自責の念”に駆られます。何故、もっと早くに訪ねなかつたのだろうかと。「ローブリュー」も、その逸軒です。

「豚料理」が専門です。櫻井信一郎氏が修行を重ねたピレネー山脈でスペインと接する大西洋側のフランス領バスクの雰囲気が売り物、と凡百の料理店指南書には記されています。が、それは些か誤解を生じさせる雑駁な解説でしょう。豚料理＝仏領バスクの郷土料理ではないのですから。

論より証拠。品書きの黒板には、豚肩ロースのソテーや豚スネ肉のコンフィ、更にシュークルート、カスレが何れも2940円で掲出されています。

「豚料理」が専門です。櫻井信一郎氏が修行を重ねたピレネー山脈でスペインと接する大西洋側のフランス領バスクの雰囲気が売り物、と凡百の料理店指南書には記されています。が、それは些か誤解を生じさせる雑駁な解説でしょう。豚料理＝仏領バスクの郷土料理ではないのですから。

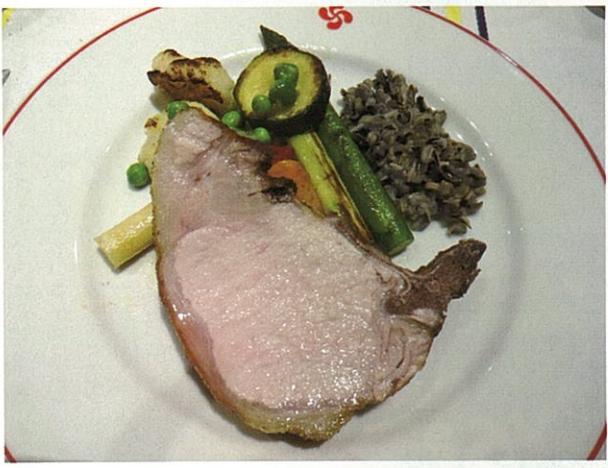
ル＝郷土料理なれど、日本に於ける筑前煮＝がめ煮同様、今やフランスの国民食です。

因みにコンフィとは鶯鳥や家鴨の豚肉を、それぞれの油脂に浸して低温加熱で煮込んだ保存食。同じく南西フランスはボルドー上流のフォアグラやトリュフで知られるペリゴールや、エアバスの生産拠点トゥールーズが癡祥です。

寧ろ櫻井氏のローブリューは「バスク」なる惹句を超えて、フランスの伝統的日常食たる「シャルキトリリー」で屹立する豚専門料理

閑静な住宅街の奥に佇む、「豚料理」が専門の質実剛健な仏料理店

今週の逸品



山形産 米の娘ぶた肩ロースのソテー
2940円

伝説の菓子工房ル・ボゼが1980年代前半に存在の場所から至近、骨董通りから路へ入った閑静な住宅街の更に奥まった場所に佇む。櫻井氏も又、銀座で燐然と輝きしエルドールで在学中に菓子修行したのが料理界への切っ掛け。欧州版と異なり粗製滥造な指南書「ミシュラン」並びに「食べログ」では全面喫煙可と誤表記されるが、入口の会計机脇のみ喫煙可。実質全面喫煙。接客の若き山崎暢氏も温性高く、訪れるべき逸軒。

[ローブリュー] 東京都港区南青山6-8-18 ☎03-3498-1314
営業時間 18:00~22:30(L.O.21:30) 日曜定休 分煙 <http://www.lauburu.jp/>

illustration by Hajime Anzai

丸2年を要して撮影の膨大な「作品」を調理法と共に収め、柴田書店から上梓した「レストランのシャルキュトリー」では彼は述懐します。「僕が店でベーシックなフランス料理を提供するのは、普遍的な本質的な旨さが日常生活に求められていると思うからだ」。「日本でフランス人を驚かせるようなフランス料理。それも日常の料理を作ること。もちろん、すべての加工品を100%自分の手で」と。クラシックのサラダ840円、口ワール産白アスパラガス745円、生ハムと野菜のスープ1050円、豚喉肉と皮のパテ840円、エスカルゴのブルゴーニュ風6個1890円、温製豚の頭のテリーヌ1470円と前菜が記された黒板を眺めただけでも垂涎。主菜も前述の4品以外にも、共に2310円の豚の血肉ソーセージ＝ブーダン・ノワール、内臓のソーセージ＝アンドウイエットも魅惑的です。食後は刻印入りのカトー・バスケ735円を是非。ワインは白赤共にマディランのシャトー・モンテュスを始めとする南仏物を中心にお不足無き品揃え。質実剛健な料理、格段に向上の接客とも相俟つて、真っ当そのものな時空です。