

# その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.080

田中 康夫



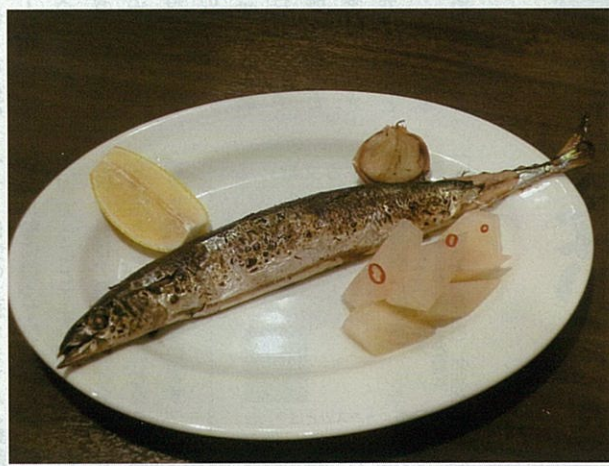
たなかやすお ● 56年生まれ。衆議院議員、新党日本代表、作家。  
'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選。  
'09年8月の衆議院選挙で兵庫8区から立候補し当選。【公式ブログ】 www.nippon-dream.com/



Ya'ssy

## 家庭的な雰囲気の中、「和魂洋才」の逸品を味わう“黒猫の隠れ家”

### 今週の逸品



### 秋刀魚のコンフィー 1600円

六本木通りを挟んでアークヒルズと反対側の一廓は、以前に紹介した建物の地階に存在のシャノワールの午養は肉か魚にパスタ、サラダ、飲み物で1000円。パスタは中盛りも大盛りも同料金。ワインも過不足無き品揃え。

【ビストロ シャノワール】東京都港区赤坂2-18-19 赤坂シャレー2 B1 ☎03-6459-1460  
●月～金11:30～13:30(LO)、月～土18:00～22:00(LO) ⑧日曜・祭日、禁煙

illustration by Hajime Anzai



夜の帷と共に銀座へ出勤する女性性は犬よりも猫を好む、と一時代前に囁かれていたのを思い出した。寂しがり屋の犬と異なり、孤独を愉しめる猫は、主の帰宅が翌日の昼過ぎになるうと一向に平気なのだ、と。而して、出された餌は全て一度に平らげてしまう犬と違って、食事の調整も猫は自ら可能だから、と。御説「尤も」と頷いたものです。

然れど、猫と違って犬は満腹中枢を持ち合わせていない、と記す物の本は、些か乱暴な区分けです。

持ち合わせていない訳ではなく、人間同様に犬も、脳へと伝達される迄に時間を要するのです。

では、猫とは異なり犬に「食い溜め習性」が顕著なのは何故なのでしょう？ 鼠を捕獲させる為に山猫を家畜化したのが猫で、狼が飼いに慣らされて家畜化したのが犬だから、と記す物の本もあります。

お利口な猫の犬は、食い溜めに關して些かも進歩していない事になります。今夜は食い溜めだ、と意気込んで、が、翌朝には腹ペコだ、と目覚める人間も同じ穴の狍かも知れませんが。

黒い猫を意味する「ビストロル・シャノワール」は、赤坂2丁目路地に位置します。建物の半地階。店先にも店内にも、沢山の猫の置物や写真が飾られています。

作り手の米山信之氏も、供し手の木谷朋美嬢も元来は犬好きだったのだとか。開業を準備中の3年半前、可愛らしい猫の置物と出逢い、店名も内装も決定した由。

様々な姿態の猫が表紙に描かれた品書きを開けると、魅惑的な料理名が並びます。タバスの感覚の小皿料理に続いて前菜。共に1600円のトリップとレンズ豆の温かいサラダ、洋梨と生ハムのロースト。1800円のパテ・ド・カンパニー。1200円のスープ・ド・ポワソン等が並びます。

主菜は2850円の三豚肩ロースの蒸し焼き。3200円のカルボナード。後者はベルギーの郷土料理でもある、ビールを使った北フランスの煮込み料理。コック鍋で野菜と共に蒸し上げた真鯛のワイン蒸し煮込み(2850円)も、時節柄、お薦めです。

更には、青海苔のパエリヤ(2200円)、トリュフのピザ(2300円)、セップ茸のパスタ(2200円)も味わえます。チーズもデザートも充実。おまかせコースは2名から注文可能で1人3800円。が、コース選択の場合にも是非挑戦すべきが秋刀魚のコンフィー(1600円)。各種のハーブとスパイスを加えたオイルに秋刀魚を浸して80℃の低温で3時間余、丸ごとのニンニクも加わった和魂洋才とも和才洋魂とも呼ぶべき米山オリジナルの逸品です。

小体な家族の雰囲気シャノワールは実は、侮れぬ料理を繰り出す黒猫の隠れ家なのです。