

ペットと愉しめる

クリスタル

な料理店

田中康夫



田中ロツタ。我が家の娘の名前です。御年6歳。人間の年齢に換算すると40代前半になります。『長くつ下のピッピ』で知られるスウェーデンの児童文学作家、アストリッド・リンドグレンの作品に登場する、おしゃまな女の子Lottaから拝借しました。整った顔立ち。ブーツカットの足もとが映える、トイプードルらしいからぬ脚の長さが自慢です。本来ならば黒いはずの鼻が薄茶色なのもご愛敬。などと親馬鹿な口上を述べていると、読者諸姉諸兄から呆れられてしまいそう。

早速、本題に入りましょう。今回はペットと一緒に食事を楽しむ料理店を4軒、ご案内します。「ペット可」の条件検索が出来るインターネットの飲食店紹介サイトも、最近が増えてきました。が、掲載されているのはカフェテラス的なしつらいが大半です。真つ当な料理と接客を、同伴する人間の側も味わえる場所はないものだろうか。悩んでいる方も少なくないでしょう。

赤い表紙が特徴の『ギッド・ミシユラン・ルーシユ』は1900年明治33年創刊。フランス、イタリア、ドイツ、スイス等ヨーロッパ11カ国の客観的情報を白黒印刷で網羅した各国別の『ミシユランガイド』欧州版を開くと、犬のアイコンが目にとまります。いえ、正確にはアイコンの上に斜線が引かれています。即ち、家族の一員たる愛犬の入館を認めないホテルとレストランを一目瞭然と伝える編集方針。冗漫で情緒的な紹介文とカラー写真で『お上りさん』の心をくすぐる日本版との哲学の違いは明白です。

六本木通りを隔ててアーキヒルズの向かい側、TB Sへと向かうならかな坂道の手前に位置する「カンティヌアリ・バブ」は、犬と一緒に店内でワインと食事が愉しめる得難き空間。フランス語でカンティヌー又は食堂。今年で12年目を迎えるピストロです。

主の石塚匠さんはパリのコンコルド広場に面するオテル・ドゥ・クリヨンで給仕人として勤務。やり手の経営者としても知られる料理人アラン・デュカスが

日本で展開した料理店で、料飲責任者を務めた経歴の持ち主でもあります。赤いテントを張り出した趣の外観。窓ガラスに手書きされたメニューの数々。パリの街角でお目に掛かる瀟洒な雰囲気惹かれて、初めて足を踏み入れたのは昼下がり。ALLIANCEという字面から、僕は店名の由来を早合点します。

4種の前菜からキャラット・ラペリ人參サラダ。10種もの主菜から野菜のラタトゥイユとクスクスが付け合わせのスパイシーな子羊も肉を選ぶと、得意げに語り掛けました。「この料理、マグレブっぽい語感の店名にお似合いですね」。マグレブとは、アラビア語で、日の没する地。フランスの植民地だったチュニジア、アルジェリア、モロッコの辺りです。そうしてクスクスとは、水分を加えたデュラム小麦の粗挽粉を粒状に乾燥させ、肉や野菜の煮汁と共に味わう北アフリカの代表的料理。

「実は店名のアリ・バブは、料理研究家アンリ・バビンスキーの愛称なのです。日本では知られていませんが、彼の『ガストロノミ・プラティック』は、私にとってのバイブルです」

「手頃な値段で奇をてらわぬ、それでいてエスプリを感じさせる日常のフランス料理」を提供する夢を実現したい。こうした思いで開業した石塚さんは献立に行き詰まると、彼の著書を紐解くと語ります。昼食を摂っていた人々は近隣の職場へと戻り、店内は一段落していました。

料理好きな鉾山技師だったアリ・バブ。仕事柄、各地を回る中で体得した、それぞれの地域に根ざした料理の調理法を1907年、52歳の時に纏めた分厚いレシピ本を厨房から持ってきてくれます。ページを繰りながら、ヴァンドーム広場のオテル・リッツで料理長だったオーギュスト・エスコフィエの『ル・ギッド・キュリネール』と良い意味で対を成す料理本なのだと感じました。



鮎を愛犬と一緒に食べる幸せ

けれども、純粹芸術としてのフランス料理を深化させたのがエスコフィエ、生活芸術としてのフランス料理を追究したのがバビンスキー、などと再び知ったか振りするのも恥ぢずかし、エスプレッソ・マシーン脇に犬の目めくりカレンダーが置いてあるのを見付けた僕は尋ねます。「外のテラスなら、犬も平

気ですか？」すると思いもよらぬ答えが返ってきました。「ランチタイムは難しいですが、夜でしたら、事前にお伝え頂ければ、どうぞ店内にお連れ下さい」欣喜雀躍。翌日の晩餐に、妻の恵とロツタの「3人」で訪れました。それ以来、娘がトリミング&シャンプーに出掛けた日は、ご

褒美としてアリ・バブへ持参したクッションを椅子の上に敷き、ちよこんと座った彼女に、茹でたズッキーニを与えます。で、最後にパニアイスクリームをひと口、味わうのが定石。彼女の執事を務める我々は税込み3900円の定食を。アンディーヴとハムのグラタン仕立て、干し鰯のブランドド等、前菜16種から2皿。牛ほほ肉の赤ワイン煮、鴨もも肉のコンフィ等、主菜6種から1皿。デザートもカタロニア風クレームブリュレ、ピスタチオクレームの焼きメレンゲ等、8種から1皿。全粒粉の自家製田舎パン、コーヒーも付いた費用対効果の高い晩餐です。「お子さまもワンワンも、当店は温かくお迎えします。でも、聞き分けが良くないと、他のお客さまにご迷惑が掛かりますので……」。撮影を快諾して下さい

**カンティーマアリ・パブ**

港区赤坂2-21-10 ヴェール赤坂1F  
☎03-3583-1831  
月～金 11:30～最終入店13:45  
18:00～最終入店21:00  
土 18:00～最終入店20:00  
定休 日曜・祝日  
全面禁煙

**魚真 乃木坂店**

港区赤坂9-6-32  
☎03-3405-0411  
月～金 12:00～14:00  
月～土 17:00～ラストオーダー23:00  
日・祝 16:00～ラストオーダー22:00  
無休 (お盆と正月を除く)  
店内完全分煙

**大連餃子基地 DALIAN 麻布十番店**

港区麻布十番3-6-2NS 麻布十番ビル1F  
☎03-3454-5848  
11:00～ラストオーダー23:00  
(テラス席のラストオーダー21:30)  
無休 (年末年始除く)  
店内禁煙 (時間帯により全面禁煙)

**レ・クリスタリーヌ**

港区南青山5-4-30 カサセレナ1F  
☎03-5467-3322  
11:30～ラストオーダー14:00  
18:00～ラストオーダー21:30  
無休  
店内禁煙

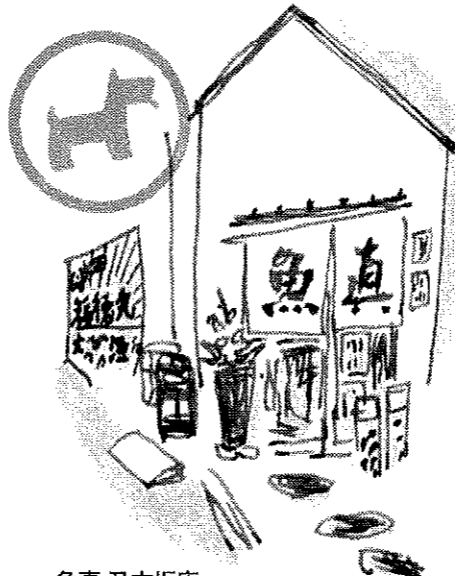
いずれも予約時に犬同伴をお伝えください

ペットと一緒に食事が愉しめる料理店。最後にご紹介するのは南青山の「レ・クリスタリーヌ」です。骨董通りから少し奥まった閑静な一廓。オーナーシェフの田中彰伯さんは、10代半ばでフランス料理の世界に足を踏み入れ、彼の地で研鑽を積んだ人物。

パリ7区のレストランでシェフ代行を務めた後、人口700人の南仏プロヴァンスの小さな村ムステイエ・サント・マリーのレストランを一つ星へと押し上げたシェフです。その彼が営むレ・クリスタリーヌは、料理長の芹澤勝、給仕長の山田光明、両氏の奮闘を得て、元日も含め年中無休。驚く勿れ、前菜・主菜・食後の午餐は税込み1750円。前菜2皿・主菜・食後の晚餐も税抜き3800円。前菜・主菜を共に2皿取っても5500円。もちろん、複数の料理の中から選択可能です。

梅り難きは、その味わい。入念に仕込んだフォンとソースが素材の旨さを引き出し、繊細にして豊潤なフランス料理を満喫する至福の時間。しかも適価で、「真つ当な料理店」の筆頭に僕が挙げる理由です。大きな陽よけ傘の下、最愛の家族と共に過ごしたなら更に実感するでしょう。

信州・長野県知事時代に発生した中越地震。避難所ではなく自宅に敢えて留まる方々へのきめ細かい支援を隣県として行わせて頂いたいと新潟県知事に申し出たのを思い出します。50CCバ



魚真 乃木坂店

製機は技術・家庭の授業で中学生が生が工作したかと見紛う代物。座布団を括り付けたプラスチックのビール箱。

そうしてお待ちかねの鮭。入口の立ち食いカウンター越しに握り手に注文すると、座席へ届けてくれます。日曜・祝日は16時開店。東京ミッドタウンの檜町公園で駆け回った後、早めの夕食を「3人」で愉しむのに相応しい逸軒です。人口減少とは無縁に思わ

った今回、やんわりとアドバースを受けました。主賓と訪れる前に、同伴者だけで、アリ・バブとの相性を事前調査されると良いでしょう。和食を、それも鮎を、ペットと一緒に食べられたら、どんなに幸せだろうか。愛犬家ならば誰もが夢見るでしょう。「魚真 乃木坂店」は、その願いを叶えてくれる空間です。

小田急線経堂駅から程近い場所が敗戦直後から魚屋を営む魚真が、居酒屋としての魚真を下北沢に開店したのは33年前。現在は9店舗。乃木坂へも10年前に進出していきます。乃木希典の自刃後、それまでの幽霊坂から乃木坂へと改称された坂道を登り切った、外苑東通りとの交差点脇です。嘗てはガソリンスタンドだった三角形の敷地に、海の家のような二階建ての佇まい。

ガラス張りの引き戸を開けるや、「へい、いらっしやい」。威勢の良い従業員の連呼で迎え入れられます。禁煙席と喫煙席も壁と扉で完璧に区分。尤も、木製機は技術・家庭の授業で中学生が生が工作したかと見紛う代物。座布団を括り付けたプラスチックのビール箱。

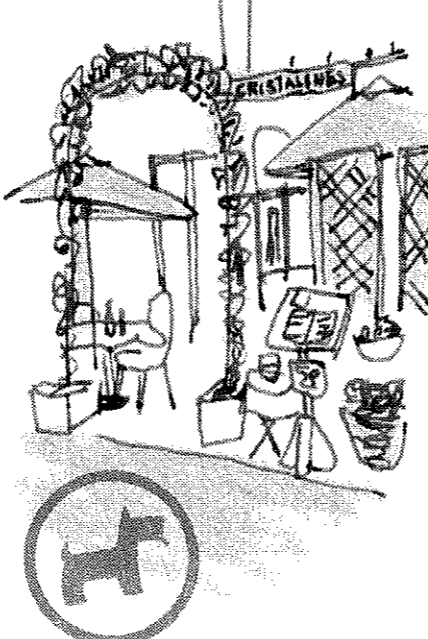


大連餃子基地 DALIAN 麻布十番店

ご心配なく。手書きメニューに満載の品々は何れも秀逸。同じく日替わりで供される10種の冷酒を始めとしてアルコール類も充実。ワインの持ち込みも可能なので、僕は自宅から毎回持参しています。日々12種の魚介の中から刺身を選べる2人前2300円の盛り合わせの前に、名物のキャベツサラダを、大盛りなので半人前、頼むのが我々の流儀。絶品の特上ホッケ焼も是非。

水餃子の両方が可能です。アポカドピータン豆腐、パクチーと水菜サラダあたりを掴みにスタート。餃子に続いて油淋鶏、四川麻婆豆腐、更には大連火鍋と充実した品書きに嬉しい悲鳴を上げるでしょう。テラス席が喫煙可能なのは、愛犬にとっては少しく難点です。とは言え、麻布十番という場所柄、たまたま隣り合わせた多国籍な、あるいは高年齢な愛犬家とペット談義を交わせるのは魅力。若き女性店長の優れたサーヴィスとも相俟って、心地良い時間を過ごせる大連餃子基地なのです。

**レ・クリスタリーヌ**



猫の写真をアップしたのも、建物だけは立派なのに開店休業状態だった動物愛護センターの職員を鼓舞し、老人ホームや養護学校を訪れるセラピードッグの活動を始めたのも、同様の思いからでした。愛犬のゴールデン・レトリバーと寛く写真が印象的な『Man's Best Friend』なジェームス・テイラーの弟にあたるリヴィングストン・テイラーが1980年に発表したアルバム・タイトルです。まさに貴方のベスト・フレンドと、今度の休日、一緒にお食事に出掛けてみて下さい。



リヴィングストン・テイラー『Man's Best Friend』のジャケット写真は愛犬との2ショット

イクに跨がって阪神・淡路大震災の被災地を回った際、家が壊れ、肉親を失った辛い時期だからこそペットと共に過ごしたいと半壊家屋やテント村で生活する被災者が少なくなかった記憶が鮮明だったからです。スマートフォンどころか携帯メールも普及していなかった就任直後の2001年、「動物の新しい飼い主探し」のホームページを立ち上げ、県が保護した犬や