



3ツ星の名店で修めた  
魚料理はバリエーションに誇る味  
オーナーシェフ堀越昭浩氏。1987  
年に渡仏し、3ツ星名店「ランブロー  
ジー」に勤める。

# 滞仏四半世紀の邦人シェフが 極めたフレンチの真髄

## La Table d'Akihiro

ラ・ターブル・ダキヒロ

名百貨店「ボン・マルシェ」の裏手にある「ラ・ターブル・ダキヒロ」。16席のみのこぢんまりとした店だが、細心の心配りがあるふれ、チャーミングなセンスも垣間見られる、心地よい空間だ。オーナーシェフは日本人の堀越昭浩氏。1991年から何と約20年の間、ヴォージュ広場にある伝説的な3ツ星レストラン「ランブロージー」に勤めていたという人物だ。ようやく独立を決め、2012年1月に自分の城を構えた。

日本で修業をしているときから「ランブロージー」に憧れて、渡仏してから縁あって働くことになったそう。シェフであるベルナル・パコー氏はお手本、という堀越さん。魚部門のシェフを長年担当し、フランス料理の真髄を肌で学んできた。

オーブンキッチンでの料理は一人で担当する。行き届いた料理を出したいからと、メニューは魚に限定することに。以前から付き合いのある老舗の魚屋「ドーム」で、自信をもって提供できる上質なものを仕入れている氏は、「なるだけ素材には手を加えないように注意して、そのもののシンプルな味わいを皿に出したい」と語る。旬の素材を、研ぎ澄まされた加熱の技と調味、組み合わせによって料理する実力は、長年かけて培った揺るぎないもので、名だたる美食批評家たちも、パコー氏直伝の料理が味わえる店と讃えている。

また、デザートも得意。フレッシュユで繊細な、食卓の締めとなる完璧な一皿には、一曲の音楽を堪能したかのような、豊かな満足感がある。



1.レンズ豆添えのカエルのクリームスープ、イタリアンパセリのビュレ。生の白たまねぎを大きめに和えた、サラダ感覚なレンズ豆と。€20 2.肉厚の川スズキのスライスの表面をこんがり焼いた。パラ添え。オリーブのスライスをのせた。香り高いオイルのエマルジョンソースと。€38 3.フランスのビュレを生クリームに合わせたフレッシュなムスリースをパイ生地に乗せ、フレッシュなフランス、ソースとともに。€10



〈右〉エントランスに差し込まれた本日のメニュー。〈左〉建築家の友人の腕も借り、狭いながらも美しい空間に。ケーブルを赤に替えたイタリア製のライトもアクセントに。主役の料理が浮かび上がる。



La Table d'Akihiro  
49 rue Vaneau 75007 Paris  
☎ +33・1・4544・4348  
🕒 12時～13時30分、20時～21時  
🗓 日・月曜  
🍽 ランチはアラカルト、ディナー€46～