

# パリの名店に20年。 日本人シェフが極めたその味わい。

欧州ときめきレストラン 47

Text by Masahiro Yamamoto

## ラ・ターブル・ダキヒロ



左/ブルージュ（イトヨリダイ）の燻製むねと魚、右/ラングステューヌ（手長エビ）のブルーテ、パセリオイルとオニオンの風味が香る逸品。



左/「おなかせ」コースのみだが、デザートにこのダックワーズが出てきたら幸運。目を覚ますほどの美味しさ。右/ランブロワジーの名物のOとフ、イチゴのデザートも。



オーナーの高級厨房シェフ。

### 【ラ・ターブル・ダキヒロ】

「ミシュラン」には載っていないので、デジュネ（昼食）は比較的予約が取りやすい。  
LA TABLE D'AKIHIRO  
49 Rue Vaneau 75007 Paris  
☎+33(0)1 45 44 43 48

私がフランス料理に興味を持ちだして、初めてフランスへ出かけたのが、1973年10月だった。いまからちょうど40年前のことである。当時は、ヌーヴェル・キュイジーヌという新しいフランス料理の時代が幕を開けたばかりで、一般的にはバター、クリームを多用した伝統的なフランス料理がまだまだ主流を占めていた。ヌーヴェル・キュイジーヌの旗手と言われたポール・ボキューズの「鱈のパイ包み焼き」のソース・ショロンにしても、トロワグロ兄弟の「鮭のオゼイユ風味」のソースにしても、香り高く軽快ではあったが、油脂がたっぷりと使われていた。

そうして10年ほどフランス各地を回ったところで、パリで衝撃的な料理に出合った。それが、左岸の6区にあった「ランブロワジー」だった。「赤ピーマンのムース」は酸味をたたえたトマトのクーリ（ソース）の中に、ムースがフットボール状に鎮座して浮かび、それ以外の添えものは何もなかった。「エイのヒレ・シェリーヴィネガーソース」は、尖っ

た酸味のソースがエイのヒレの甘みとキャベツを際立たせ、「牛尾の煮込み」はバターやクリームの美味しさに頼らず、赤ワインの酸味とコクがオックステールの味わいに滋味を添えていた。「ランブロワジー」の料理こそ、私が10年かけて求め続けていた理想のフランス料理に思えたのだった。

その「ランブロワジー」が、パリ4区のヴォージュ広場に店を移したのが80年代半ば。そして、88年には「ミシュラン」の三つ星に輝いたのだった。この「ランブロワジー」で約20年も働いてきたのが、今回ご紹介する「ラ・ターブル・ダキヒロ」の超超昭浩オーナーシェフである。「ランブロワジー」では、オーナーシェフのベルナル・パコーの信頼を得て、魚料理の主任を任されていた。

昨年春、パリに開いた店はオープンキッチンになっていて、客席はわずか20席足らず。サービスも女性がひとりで担当し、キッチンではシェフがひとりで奮闘している。こんなスタイルのレストランは、パリでは極めて珍しい。

オープン間もなくすぐに人気が出て、予約をとるのがかなり難しくなっているが、パリを訪れるなら、是非とも出かけて欲しい1軒である。どの料理、デザートも厨房のハンデを逆手に取って、シンプルを極めている美味しさである。

### 山本益博 やまもと・ますひろ

料理評論家

1943年東京・浅草生まれ。著書は「東京・味のグランプリ」、フランス料理ガイド「グルメン」【人形峠という味が、いちばん美味しなり】など多数。2001年、フランス政府より「農事功労勲章」を受賞。2013年3月、アメリカのグラムメディア社から発表された世界最優秀レストラン100軒のセレクション「FOODIE TOP 100 RESTAURANTS」の15人の選者のOとりに選ばれている。