

pen

with New Attitude

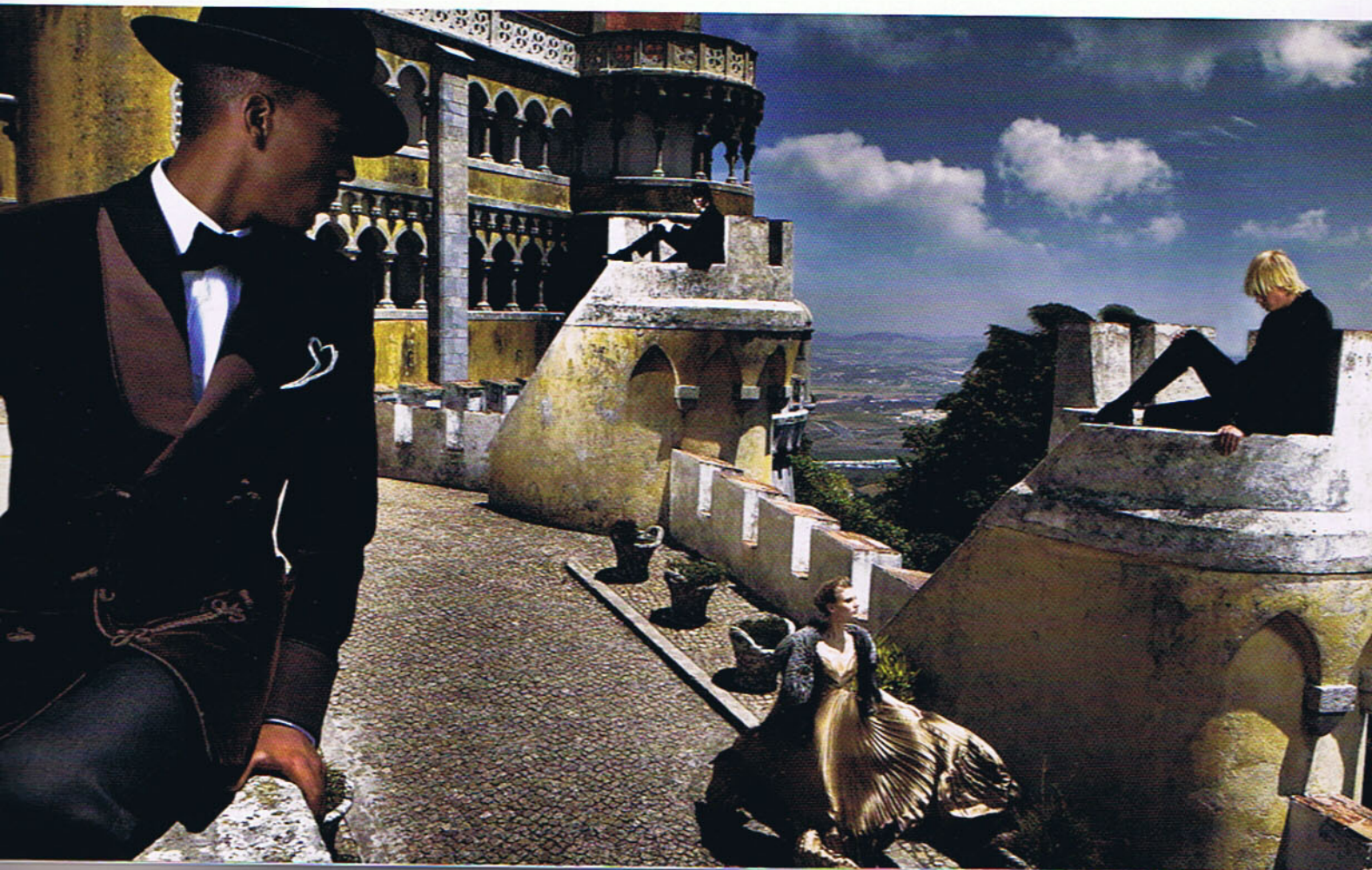
9/15
2008 No.229
特別定価 600
yen

最新モードに身を包んで、 リスボン 郷愁紀行。

グレー／トラッド／ニット
秋を着こなす、
3つのスタイル

とじ込み付録

いま男が知っておくべき、
女性ファッション
最前線。



今宵も一杯

47

杯目 文・友田晶子

食いしん坊も唸る、クールな充足感を導くマール

傍らに立ち注文を待つボーイを焦らしに焦らしながら、男性客は前菜に「コンソメ・グリマルディ」、主菜に「ソール・ヴァレスカ」を。女性客は同じ前菜に「ソールは、あたくしにはリシユブルにしてください」ときっぱりといい、ジブシーのヴァイオリン弾きにちよつとワインクしてみせた……。

辻静雄著「フランス料理の手帖」の一場面だ。コンソメにトマトビュレとセロリとロワイヤルが浮かぶ「グリマルディ」や、チーズのきいた白いソース・モルネーをかけて焼き目をつけトリユフとオマールをあしらう「ヴァレスカ」、えびの殻をたたいて採るソース・アメリカケヌにトリユフと牡蠣を付け合せた「リシユブル」を、こどもなげにつくらせる客の来る料亭に、仏料理の底の深さ、ヨーロッパの人たちが仏料理へ傾倒すること、いかに熱烈なものがあるのかをまのあたりにみる想いがした……と続く。

食通カップルは、このあとマラスキーンノ漬のマロングラスをあしらいたクレームシャンティと裏ごし苺ソースをかけたヴァニアアイスに、コーヒートマール・ド・シャンパーニュをちびりちびり。ああ、読むだけで充実した食後感が想像できる。この雰囲気はおそらくビストロだろう。ソースの味がきいた伝統ビストロ料理を食べた後の甘いものとコーヒートマールは、食いしん坊の王道といってもいい。

今年、銀座にオープンしたビストロ・ヌガなら、前菜でタルタル・ステーキにクレッソンとマッシュルームのサラダ、主菜に鴨のコンフィかステーキ・

フリットを注文しよう。フォークを刺せばほろほろと皿からこぼれ落ちるくらい盛りがいいボンム・フリットが実にビストロっぽい。食後にはガトー・シヨコラとエスプレッソ、もちろんマール。この店には名家ヴォギエのマール・ド・ブルゴーニュがさりげなく置いてある。辻さんのマール・ド・シャンパーニュより幾分まろみがあるだろうか。アルコールは42度と高く野趣あふれる風味だけど、たっぷりの旨みと適度な脂肪、こつてりした甘味をとったあとの胃をすっきり軽快にする。美味しいものを食べた充足感をもたらす、魅惑的な食後酒だ。

フリットを注文しよう。フォークを刺せばほろほろと皿からこぼれ落ちるくらい盛りがいいボンム・フリットが実にビストロっぽい。食後にはガトー・シヨコラとエスプレッソ、もちろんマール。この店には名家ヴォギエのマール・ド・ブルゴーニュがさりげなく置いてある。辻さんのマール・ド・シャンパーニュより幾分まろみがあるだろうか。アルコールは42度と高く野趣あふれる風味だけど、たっぷりの旨みと適度な脂肪、こつてりした甘味をとったあとの胃をすっきり軽快にする。美味しいものを食べた充足感をもたらす、魅惑的な食後酒だ。

マール・ド・ブルゴーニュ
ドメーヌ・コント・ジョルジュ
ド・ヴォギエ

MARC DE BOURGOGNE
Domaine Comte Georges
de VOGÜÉ

原産国 フランス

ワインの搾りカスを再醸造後、蒸留したマール。いわゆるカストリブランデーだ。これは10年熟成もので、シャンボール・ミュジニー村とモレスサンド二村の自家畑からの搾りカスを使用。ヌガではグラス¥2,310



photograph by Masashi Sumo

「マール・ド・ブルゴーニュドメーヌ・コント・ジョルジュ・ド・ヴォギエ」が飲める店

Le Nougat

ヌガ

●東京都中央区銀座6-12-2 東京銀座ビル1F
☎03・6254・5105 営業17時30分～深夜2時(月～金)、12時～深夜2時(土)、12時～23時(日、祝)
無休 東京メトロ銀座駅より徒歩3分

