

田崎真也のワインライフ 創刊

WINE LIFE

ワインのある暮らし ● no.1 ● 1998

日経ムック

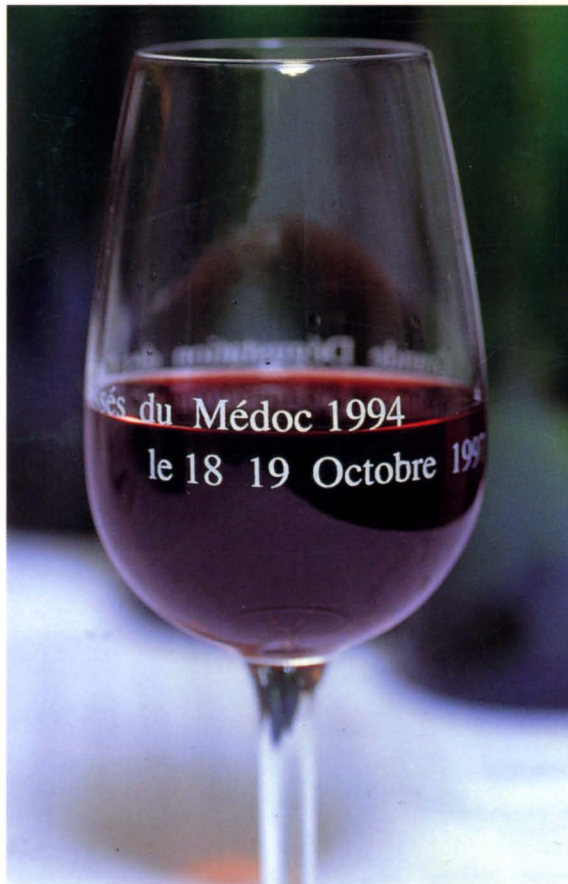


連載/辰巳琢郎がガイドする
「賢く・おいしく・楽しく食べる店」

TASAKI
おすすめのワイン7本

シャンパーニュの
似合う24時間

中村江里子



発表!
ブルジョアソムリエが
ブライインドテイステイングで選んだおすすめの
シャンパーニュ12本
今話題のチリワイン
シャルドネ&カベルネ22本



総チェック!! 世界に向けて
ボルドー地方・
メドック格付け61シャトーの
94年ヴィンテージを
一挙試飲-inTokyo-

ワインが飲めるお寿司屋さん
日本のワイン探訪記
内館牧子



辰巳琢郎の

賢く・おいしく・楽しく

食べる店ガイド ①



東京・恵比寿・モナリザ

モナリザの微笑みが6500円… とは素晴らしいですよ!

やっぱりジョエルロビュションというイメージがあるから、何となく気が張っちゃうけど、実はファミリーやグループでカジュアルに楽しめる店だと思います。

文/友田晶子 撮影/藤田交泰 スタイリスト/長友妙子 ヘアメイク/島貫ゆり子(…ing)



初回の今夜は、「ギイ・サヴォワ」、「ジョルジュ・ブラン」、「ジラルデ」、「ヒラマツ」など名だたる銘店を経験し、そして、あの「ジャマン」にて、ジョエルロビュション氏の右腕とまで言わしめた男、河野透^{かわの}氏の店「モナリザ」を訪ねます。

一九九七年一月十四日のオープン前から、フランス料理好き達の期待を一身に集め、まさに、鳴り物入りでオープンしたこの店。さぞかしゴージャスかと思いきや、恵比寿の喧騒から少し入った裏通りに、青々とした緑に包まれながらひっそりとたたずみ、トリコロールカラーのアーチと落ち着いた雰囲気客を迎え入れてくれます。



◆Profile◆

たつみ・たくろう/俳優。大阪出身。京大卒。卒業と同時にNHKの朝ドラ「ロマンス」でデビュー。現在は、ドラマだけでなく、ドキュメンタリー、舞台、映画と幅広く活躍中。

河野シェフは、パリの店でジョエルから直接紹介されました。この「モナリザ」は、一見豪華で格式高い店かなと思っただんですが、実はカジュアルでアットホーム。グループでワイワイと楽しむこともできるんですよ。

と、明るいプロヴァンスカラーで登場の辰巳琢郎氏。マリーゴールドの花をちりばめたようなタイも遊び心いっぱい。

実は、ぼくはもともとフランス料理ってあんまり好きじゃなかったんです。格好ばかり気にしなくちゃいけないような気がして…。だけど、仕事やプライベートでパリに行くたび、ホントに運良く、「ジャマン」や「ジョエル・ロビュション」で食べさせていただく機会に恵まれて。それ以来かな、フランス料理が旨いんだって思ったのは。食べられるものが増えたというのは、うれしいことですよね。

フランス料理はもとよりワインにも精通



季節のアペリティフ（食前酒）を片手にメニューを選ぶ。メニューを手にしてしながら、マダムと会話しながら、じっくり選ぶのも辰巳流

している辰巳氏の意外なことば。

——そういった意味でこの味にはものすごく期待していましたが、実際、満足感はありませんね。

アミューズブーシユ（先付け）と、シャンパーニュに苺を加えたカクテルを片手にさっそくメニュー選び。

この価格が魅力

——何といっても六五〇〇円の「フアーストクラスコース」をぜひお勧めしたい。この価格設定がいいんです。今、ほとんどフランス料理店がつぶれているでしょ。このくらいの価格で旨いものが食べられるようじゃないとやっぱりお客は行かない。いや、行けないよね。これは、コース二〇〇FF（四五〇〇円ぐらい）から始めたというジョエルにならってのことらしいですね。

今夜はこのコースと決めつつも、メニューとワインリストを眺めながら、あれやこれやと想像と食欲を膨らませる。

——メニュー選びにじっくり時間をかけるんです。食べる前にも楽しみたいから。それに、お店の人と話をしながら、仲良くなってしまうというのも、僕の手。星野くん、前回飲んだのは何だった？ 忘れてしまったんだけど……。

「はい、コート・デュ・ロヌス・ヴィオニエとマルサネ・ルージュでした」

すかさず答えてくれるのは、第一回コミ・ソムリエコンクール入賞の星野ソムリエ。

「前回のヴィオニエ、もしくは柔らかい感じのサン・ロマンなどお勧めです。リストには載せてないですが、トリンバック社のゲヴェルツトラミネールもいいですよ」

ソムリエからのアプローチに、「それはいい



河野透シェフ。
意外と話上手。いろいろな質問しても気軽に答えてくださいます。

「くらですか？」と率直な質問。

「リストにないものを薦められたら、やっぱり、見栄を張らずに値段を聞いてもいいんじゃないかな。格好をつけることはないし、ラクに楽しみたいじゃない。それに、やっぱりワインは高いですよ。ちょっといいのと思うと、食事と同じかそれ以上の価格になってしまいますから。うーん、それじゃ今夜は、前菜の貝類のエテュベ(蒸し物)と二皿目のオマールのムニエールに、ブルゴーニュ、サン・ロマン・プラン九四年(七二〇〇円)をお願いしてみよう。メインは秋サバとほろほろ鳥だから、どちらの皿にも合うように少し柔らかい感じの赤、シャサーニュ・モンラッシェ・クロ・ド・ラ・ブードリオット九〇年(二万二二〇〇円)を。」

上から、アミューズ、貝類のエチュベ バジリコ風味、オマール海老の香料風味ムニエール



旬の食材を美しく

コース第一品目の皿は、ジューシーでプリプリ感の残る貝とカリッと香ばしい揚げたポロねぎが絶妙な歯ごたえ。貝の旨味が十分。

「サン・ロマンはあまり飲んだことがないけれど、想像以上にしつかりしていますね。ヴェルジエという造り手の個性でしょう。うか。まだ若々しい酸味があって美味しい。意外と長持ちするのかな。」

塩の利いた貝が肴となって、キリリと引き締まったシャルドネがどんどん進んでしまふ。

二皿目はハーブのせいとかどことなくエキゾチックな薫りに包まれているオマール。

「このオマールは、少しパサついた気がしますけど?」

「どうしてもこの価格なので冷凍を使っています。ラングステイヌなどと違って、オマールの冷凍技術は遅れているので……。アラカルトの方は、もちろんフレッシュを使っています。辰巳さんだからといっていきなりフレッシュを出したくはなかったもので」とクシャッと笑顔になる河野シェフ。そしてメインの秋サバの登場。サバ?と目を丸くすると、

「ロビュションはサバのオレンジソースをよく作っていたんです。庶民的な食材を巧く調理するというところに長けた人なんですよ」とシェフ。

「僕がフランス料理に開眼したわけがわかるでしょう(笑)。」

プロヴァンス風タルト仕立てということ、色とりどりの野菜が一見地味なサバをグツと盛り上げているよう。油がのった旬

右: コミ(若手)・ソムリエコンクール入賞の星野隆ソムリエ。知ったかぶりでも、ズブの素人でも、的確なサービスで安心させてくださる飲み物のプロ
下: 今回お薦めのワインのラインナップ





上：秋サバのプロヴァンス風タルト。華やかなデコレーションのサバを使った皿
 中：繊細な味わいの詰めものをしたほろほろ鳥のロースト。焼き具合が絶妙
 下：盛り沢山のデザート



fashion

明るい花模様のタイと純粋カシミアのジャケット。肩の力が抜けた遊び心のあるコーディネート。気軽なお店の雰囲気とぴったり。ジャケット25万円、ネクタイ1万3000円、ポケットチーフ5000円。エルメネジルド ゼニア/ゼニアジャパン ☎(03)3796-7333

**食後酒とハーブティーと
モナリザの微笑みと**

のサバの意外にしっかりした味にマイルドなピノ・ノワール種の赤は絶妙。キャベツとベーコンを詰めたるほろほろ鳥の繊細な肉質にもぴったり。

「ルバーブ」と呼ばれる落を使つた珍しいデザートと、食後酒として一九四〇年のマデイラをグラスでいただく。星野ソムリエのお父さまのバースデイワインテージだとか。貴重品。

「もともと陽気だった性格が、まるで軍隊生活のようなロビュションでの仕事を経て暗くなっちゃいました。三日も四日も食べないで、仕事をし続けたこともあります」とシエフ。

妥協を嫌うジョエル・ロビュションは、



レストラン モナリザ
 東京都渋谷区恵比寿西1-14-4 1F
 ☎(03)5458-1887
 17:30~22:00 土・祭は12:00~14:00、17:30~22:00 日休

ストレスで昨年の夏、現役を退いてしまつたという。この店は肩の力を抜いて、長く続けたいとおっしゃる。

「お客様がみんな笑顔になって帰っていた。だから微笑みの象徴モナリザの名を店名にしたんです」という言葉どおり、店内は笑い顔でいっぱい。

——河野さんの料理は重厚さと軽やかさのバランスがいいのと、見た目がホントに美しい。これだけで会話が弾んでしまう。ただのスーヴェル・キュイジーヌではなく、キュイジーヌ・モデルヌと言われるのがよくわかる気がします。六五〇〇円でこの満足は素晴らしいでしょう？

フレッシュハーブティーとマダムのお父さまが描かれた絵に囲まれ、至福の時はまだまだ続きそう。

PART 1

友田 晶子の

ワイン

ぶどうの話



イラスト 近藤みわこ

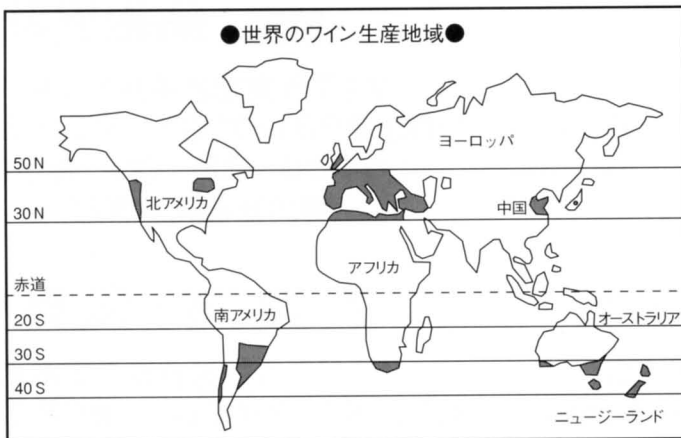
◆Profile◆

ともだ・あきこ / ワイン・コーディネーター。第2回全国ワインアドバイザー選手権大会3位入賞（女性でトップ）。シニアワインアドバイザー。著書に「女が酒を選ぶとき」（WAVE出版）「スーパーで買えるワインの本」（マガジンハウス）他。

「ワインは好きだけどよくわからない」、「お店で選べるぐらいにはなりたい」、「彼女の前でカッコつけたい」など、お勉強はいやだけれどワインのことは知りた〜いという方のための、お気軽ワインレッスンのページです。グラス片手に、まずは乾杯！

さて、今あなたが手にしているワイン、どこの国のもの？ ボトルの表か裏を見れば国名が必ず書いてあります。フランスかな？ カリフォルニア？ 最近人気のチリ？ えっ、中国？ ほほう。なにタイ？ フィンランド！？ うーん、タイやフィンランドでは残念ながらワインは造られていません。ワインができる国は、ある程度決まっています。

世界地図をこらんにただけわかる通り、ワインの原料ぶどうが育つのは、緯度でいえば北緯30度から50度、南緯10度から40度の間。もしくは一年の平均気温が10度〜20度ぐらいのところ。つまり穏やかな温帯気候の地域がぶどう栽培に適しているということ。年中夏だったり氷河が



あるようなところでは、ぶどうは育たない。だから、その土地のワインは生まれつけないというわけ。そうして考えてみると、ちょうど温帯に

田崎真也の
フランスワイン &
シャンパーニュ事典

◆絶賛発売中！◆ ●本体11,942円(税別) ISBN: 4-532-18018-X

ソムリエ世界一が選んだ
おすすすめの
デイリーワイン256本
テイスティング・コメントつき
本格ワイン306本
ソムリエ世界が案内する
フランス銘醸地紀行
シャンパーニュ・ブルゴーニュ・ホルドゥー…ほか

ホテル西洋銀座 シェラソムリエ 田崎真也 監修



日本経済新聞社

東京本社：〒100-66 東京都千代田区大手町1-9-5
☎03(5255)2826
大阪本社：〒540 大阪市中央区大手前1-1-1
☎06(946)4135~9
http://www.nikkei.co.jp/pub/

Bodegas
Faustino Martinez

OYON-RIOJA ALAVESA-ESPAÑA

Faustino



Faustino I Gran Reserva
ファウスティーン1世グラン・レゼルバ
赤 750ml 3,398円

- ・Faustino 5世 赤 750ml 2,330円
- ・Faustino 5世 白 750ml 2,136円
- ・Faustino 5世 桃 750ml 2,136円
- ・Faustino 7世 赤 750ml 1,456円
- ・Faustino 7世 白 750ml 1,456円

※価格は希望小売価格(消費税別)

飲酒は20歳を過ぎてから。

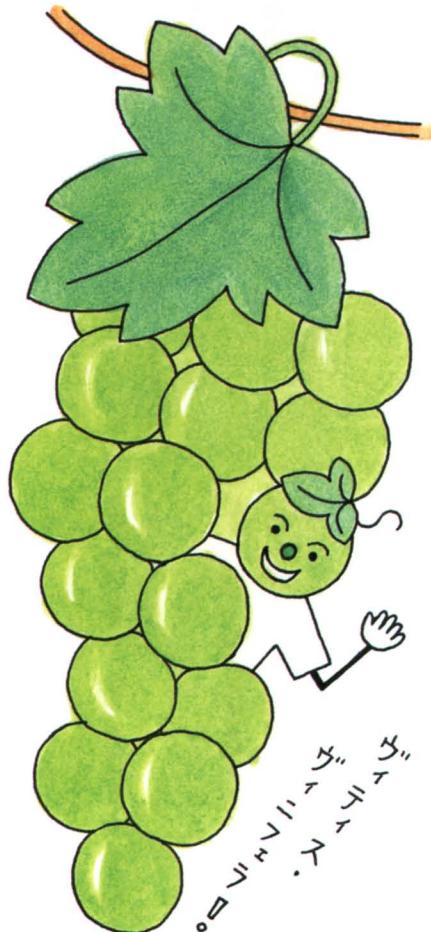
スペイン・リオハの銘醸ワイン。

ある日本、中国、インド北部などアジアではいろいろなタイプのワインが造られているし、ちょうど真南のオーストラリア、ニュージーランドもワインの国として知られています。同じ南半球では、南ア、南米もここ数年すごい人気だし、当然カリフォルニアも世界中に高品質のワインを送り出しています。

そうそう、本家本元ヨーロッパを忘れちゃいけない。緯度は高めだけど、地中海などの影響でとても温暖。さらには中近東の一部や北アフリカでも、実はワインがたたくさん造られているのです。

今、わが国にはこういった世界中のワインが続々輸入され、日常的に楽しむことができます。ホント、うれしい限り。

さて、ぶどうについてですが、皆さんはどのぶどうが好きですか。私は絶対マスカット。それもピチッと実がはったエメラルドカラーのマスカット・オブ・アレキサンドリアに決まりーッ！もち、箱入りの高いヤツね、大粒の…。この他にも、ぼって



りコクがある巨峰やお手軽でおいしいデラウェアなど、ジュシーなぶどうがたくさんあります。しかし、こんなに甘酸っぱくておいしいぶどうなのにワインにするとは何だかガツクリの冴えない味になってしまうのです。不思議でしょ。

実は生でフルーツとして食べる、もしくはジュースにするぶどうと、ワイン用にすぶどうは、別の種類のものなんです。

フルーツ用は、実が大きくて皮もツルリとむけて、瑞々しく、食べてて邪魔な種も小っちゃいんです。デラウェアなんか種なし

だもんねえ。だけど搾って発酵させると何となく生ぐさいようなワインになってしまいます。

それに対してワイン用は、実が小さくひと房にたくさんくっついており、皮の実離れが悪く、種もたくさん。何だかワイン用のぶどうが悪いみたいだけど、実際に食べてみると甘みも十分。こういったぶどうからは、あの独特の色や渋み、旨みなどがたっぷり抽出され、とっても心地いい芳香のワインになります。

これはぶどうのルーツが違うから。フル

輸入総発売元 本坊酒造株式会社