



カレノアール時代、1995年と1997年のパリモーターショー・デザイナーズナイト2回と一緒に企画したPR担当のChristophe PAYMAL(クリストフ・ペイマル)が、夕食に招待してくれた。まず軽くワインとおつまみでアペリティフがスタート、飲めない私はモツパラお水です...



フローリングは、パリのオースマンスタイルのアパルトマン独特の貼り方、日本ではヘリンボーンと言う。ちなみにアンリ・シャルパンティエ銀座は、パリのオースマンスタイルをモダンにしたデザインなので、床は同じヘリンボーン貼りだ。



日本に比べると照明は暗い... 蛍光灯は、まず無いと言って良く、フロアランプやダウンライトで間接照明が中心のライティング。まだキャンドルに火は点けてないが、テーブルの上に既にセットしてある。食器も、グラスやカトラリーも高いものじゃないけど、お迎えするって気持ちがあるテーブルセッティングは嬉しい... パリに住んでる頃は頻繁に食事に招かれたなあ〜、招かれたら招く、これ礼儀。日本人も気軽に自宅に招待して、食事と会話を楽しめば良いのと思う...



前菜はコキーユ・サンジャック(ホタテ貝)、身は冷たいカルパッチョに、肝はオリーブオイルで軽くソテーして温かく、レモン汁とオリーブオイル、バジルでサッパリとした味付けでした。こんがりトーストが添えてあって美味しかった。

メインはローストビーフ



左端の赤いのは唐辛子  
ではありません。カシス  
入りマスタードです。  
カシスの香りとホンノリ  
甘いマスタード、平凡な  
ローストビーフがグー味  
アップしました。



付け合せのポテト、ひと口食べてピカールの  
オリーブオイル風味のポテトと分かりま  
した。このポテトは最高に美味しいピカール  
のヒット商品、冷凍とは思えない美味し  
いポテトです。



デザートはもっちゃんピカール、これパリの常識！ これはリンゴのクランブル、カリカリサクサクですご〜く美味しいのです。