

menu magazine

味な町 代々木上原
案内人 岡田美里

for all food lovers

メニューマガジン
vol.5



人の草野仁
フィリップ・ジュゴ
「トゥール・グルジャン」
撮影◎立木義浩

特集

東京外国人料理人

地球をぐるりとめぐって

21人のプロフェッショナルに出会う。世界はうまい。
どうしてこんなに、と思うくらい、うまい。

東京で世界一周し、
食の不思議を発見する。

覆面調査団が来る
ほんとにいいそば屋はどこだ

東京の老舗
創業は江戸時代

それは、お客様の気持ちの問題だから、たとえこちらがあまりお勧めしないものでも、その方が気持ち良く食事をされているなら、それでいいんじゃないですか？逆にこちらが勧めたものがお客様のイメージに合わなかったときは、交換しますよ。喜んで下さるまで、一生懸命選びます、責任持りますよ。



右…「ル・ブラン・ドゥ・プラン・ドゥ・テラス」2000年 ¥4,000 (白)
左…「フットー・キューヴェ・プリヴィレージ」2000年 ¥5,800 (赤)「個人輸入しているの、他のお店にはない品揃えが自慢です。この2本はコストパフォーマンスが非常に高いですよ」

皆さんに対してやる気は出ますよ、どんなオーダーでも。強いていうなら、ワインを大切に下さる方でしょうか。例えば、最後まで味わってくれること、ホルダーのワインだって最後まで飲めるものもありますから、ちゃんと見て飲んで欲しいですね。

勝負したいというお客様は特にないですね。だってソムリエはお客様のために日々勉強してるわけじゃない？張り合う必要なんてない、逆にワインの説明を詳しくあげることが仕事なんです。日本では、ソムリエは偉い、というような感覚があるようですね。だから私は自分の店にソムリエは入れないんですが、日本のその感覚は間違ってると思います。

いません。どなたも大歓迎です。ソムリエに必要なことは何よりホスピタリティじゃないですか？お客様が飲みたいものを出してあげることが大事です。だからこちらが選んだものが口に合うかどうか、「味はどうでしたか？」と確認しないソムリエはいやですね。お客様ありき。の商売なんです。

皆さん大事です！特にこういう方というのではなく、皆さん一緒です。



LE PETIT TONNEAU
ル・プチ・トノー
東京都港区虎ノ門2-1-1 商船三井ビル1F
TEL.03-5545-4640 OPEN.8:00~10:30、

11:30~14:30、18:00
~22:30 日曜定休
ワインリストには常
時約80種。ワイン
セラーには約1500
本貯蔵。全てブドン
氏がフランスから直
輸入。



フィリップ・バトン Philippe Batton

フィリップ・バトン：「ル・プチ・トノー」九段下店、虎ノ門店、代官山「ル・プチ・ブドン」オーナーシェフ兼ソムリエ 1963年生まれ。パリ出身。ワインに対して、そのおらかな感性が光る。

「レストラン」なので、料理がメインですね。料理を先に選んで、それからワインを決めるのが妥当でしょう。前菜やメインの味付けがどういふものなのかが、ワインを選ぶソムリエへの最初の情報になりますから。でももちろん、「ワインを今日は飲みたい！」という人は先に選んで頂いて全然OKです。

その日の気分には合うワインを飲むことが一番大切ですね。重いものがないか、それも軽いものがないか。ちょっと変わった味を飲んでみたいとか、いつものがいいとか。ワインはそのときの自分を表すものだと思うんです。人間毎日気分も体調も違いますからね。ありのままをこちらに伝えて下さい。

もちろんストレートに言って下さい！うちは「カジュアルフレンド」です。そのまますべてOKです。ワインリストをお客様に見せて、値段も含めて相談します。はっきりおっしゃらないときは、逆にこちらから聞く場合もありますね。肩肘をはらなくてすむのが、カジュアルの良さかもしれません。

赤とか白だが、決まりごとはない、好みで選べばいいんです。フランス人も赤だけ、白だけ飲む人が多いです。日本酒も一緒でしょ？辛口しか飲まない人がいるようにね。日本人は考え過ぎてます。料理とワインの組み合わせの好みは、人それぞれ感覚が違うし、実際にいろいろ試してみても、自分の舌で覚えたほうがいいと思いますよ。

確かめることは香りだけですね。ブシヨネ（コルク臭）があるかどうか。もし臭いでしたら、すぐ私達に言って下さい。飲んで確認してからお取換えしますから。お客様に出す前のソムリエイステイキングはうちでは特にやってないので、万が一そういうことがあったら、臆さずに申し出て下さい。

私はデキャンタージュはあまり好きじゃないので、しません。特に古いワインは、状態が良くなるものもありますが、悪くなる可能性が非常に高い。かんな微妙なので、お勧めしません。でも高級なワインで比較的新しいワイン、デキャンタージュのものはしたほうが無難です。かなり硬いですし、タンニン分（渋み）が強いですからね。

もちろん、もちろん！当たり前じゃないですか。お願ひするのに抵抗があったりするんですか？全然そんなこと、大丈夫ですよ。ラベルだけとは言わず、ボトルも持って帰して下さい。