

# サケ watching in フランスのローカル都市編 (1/2 ページ)

@2009-10

## 南フランス:モンペリエ



### モンペリエ①

ニースやマルセイユほど有名ではないけれどモンペリエは南仏の大都市。大学都市なので日本人も多い。ここで現在唯一の日本人経営の日本食レストランが、「プチトーキョー」。

サケは「大関」、「土佐鶴」、「八海山」で、お燗と冷。焼酎は「いいちこ」、「白波」で燗売り。ビールは「アサヒ」と「キリン」。地方都市でも、JFCさん(キッコマン系)がサケを供給してくれる。

黒板は夜のメニューで 20、25、34€の定食。スシのほか、プラ(料理)として、焼き鳥、お好み焼き(ピッツァジャポネーズ)、ラーメン、天ぷらうどんと、バリエーション豊富。うまい!

Pastis 3.5 €

Bière japonaise 330ml

Asahi super dry 4.5 €

Kirin ichibanshibori 4.5 €

Sake chaud ou froid

Ozeki 14.5%, 180ml 5.5 €  
veere 40ml 2 €

Tosazuru 15.5%, 180ml 9.5 €  
veere 40ml 2.5 €

Hakkaisan 15.4%, 180ml 12.5 €

Shochu chaud ou glacee

lichiko 25%, verre ou bouteille, 500ml 27 €  
Shiranami 25%, verre ou bouteille, 700ml 20 €

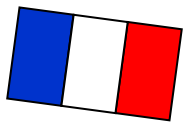


### モンペリエ②

当然ながら回転寿司もある。何だか、より日本らしいが、日本人経営ではない。パリに行けば「稀! 日本人がやっています」という看板の日本レストランもあるが、まさにその通りの状況。

「プチトーキョー」のすぐ近所には、「東京・トンキン」なんていうベトナム&中華の店もあって、ややこしい。





# サケ watching in フランスのローカル都市編 (2/2 ページ)

@2009-10



## 北フランス: サンマロ

**CARTE DES BOISSONS**

**APERITIFS JAPONAIS**

UME SHU ( Liqueur de prune suée ) 5,00€

CHU soda ( alcool à 25° à base de blé, sarrazin ou shiso ) 6,50 €

EAU AU CITRON VERT 0,50€

HARUSHIKA TOKIMEKI SAKE ( Saké moussueux sucré ) 7,50 €

**BIERE JAPONAISE**

YAN KIRIN 33 CL 4,50 €

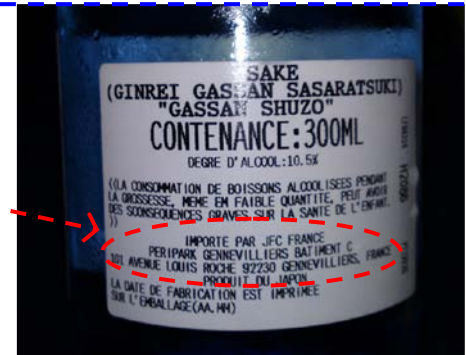
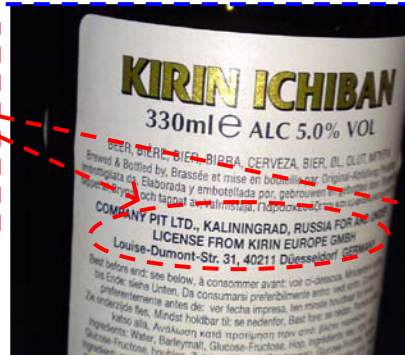
**SAKÉS JAPONAIS (entre 14° et 17° d'alcool)**

### サンマロ①

世界遺産に登録される、海に突き出た城塞の街、サンマロ。近くのモンサンミッシェルは日本人に身近ですが、サンマロを訪れる日本人は多くないよう。しかし、ここにも日本人の女性料理人が腕を振る、すばらしい日本料理店があります。お店の名前は「たんぼぼ」。夜のコースを日本的に言うと、「前菜/椀もの/炊合せ/季節盛り/焼物/小そば/御飯/香の物/デザート」といった感じで、フレンチ食材を取り入れたヌーベル懐石。感動的！な味わいです。サケは「白瀧・上善水如」、「真澄」、「男山」、「宮の雪」、「菊水・無冠帝」など。ペティアン(ガス入り)のところに、シャンパンと並んで「春鹿」のスパークリング。ディジェスティフには、梅酒とならんで「サントリー山崎シングルモルト」が。

### サンマロ② 「キリンイチバン」

はロシア・カリニングラードで委託製造。「ささら月」(月山酒造)の輸入元はJFCフランス。



### サンマロ③ 和食の「だし」

の説明書き。「ささら月」のほか、写真の「黒牛」(名手酒造店)など、メニューにない銘柄も。ちなみに、キャップは両方とも、きた産業製！でした。サケはJFCやパリの日本食供給業者「京子」から調達するそう。



**Le fond japonais:**  
Du dashi: fumet de bonite séchée auquel on rajoute de l'algue kombu, du soja, du saké, du mirin (ou du sucre pour la cuisson), du sel et du sucre.  
Soit on met tous ces ingrédients, soit on partiel le dosage et le produit auquel on l'associe vont déterminer le goût.

## 番外編: サケ立ち飲み in France

スイーツに「燗番娘」を忍ばせて、フランスの景色を愛(め)でながらお燗を楽しむ。冬の出張には最高。



Sake in Local France  
2009-10 (2pages) /091228tk

**SHIRATAKI JOSENMIZUNOGOTOSHI (Junmai Ginjo)** 125 ml 250 ml

MASUMI SANKA SAKE (Junmai Dai Ginjo) 12,50 € 22,50€

Chaud ( carafe ) 15,50 € 28,00€

**Otokoyama (Junmai)** 140 ml 250 ml

**Bouteilles**

MIYANOYUKI (junmai) 12,50 € 21,00 €

KIKUSUI MUKANTEI (ginjo) 300 ml 720 ml

SASARA TSUKI (junmai) 20,50 €

SHIRATAKI JOSENMIZUNOGOTOSHI (Junmai Ginjo) 23,00 €

19,00 €

**Rosé**

Pineau d'Aunis domaine de la Gabelle AOC

Bordeaux Château Blanc

Touraine cépage sa Quincy domaine B

Bordeaux sauv. bla

**Rouge**

Bordeaux Supérieur

Touraine Amboise domaine de la Gabelle AOC

Touraine de Bourgueil domaine Talluau AOC

St Nicolas de Bourgueil domaine Talluau AOC

Bordeaux Supérieur « Château Pierrail » AOC

**PÉTILLANTS BLANCS** 375 ml 750 ml

Crémant de bourgogne brut VITTEAUT ALBERTI AOC 27,00 €

Champagne MAILLY grand cru brut AOC 30 € 54,00 €

HARUSHIKA TOKIMEKI SAKE 300ml 21,50 €

**DIGESTIFS** 7,00 € 8,00 €

UME SHU 8 cl

YAMAZAKI japonais single malt whisky (10 ans) 6cl