

LASSERRE

プレスブック





目次

レストラン ラセール——一人の男の情熱

魔法に満ちたスペース

ジャン=ルイ・ノミコスの料理

カーヴ

メニュー

お役立ち情報

CD-ROM

「パリの食いしん坊ならまず名を挙げるのがこの店。ネオクラシックスタイルのレストランで突然開くサラバンドの踊り子たちをあしらった天井は驚き。見事なワインリスト」
『ミシュランガイド』（2006年）

「極めて上品」——。パリ8区にあるこの高級フランス料理のお城は、都内でも高い人気を誇るレストランで、一品ごとに驚きの体験が楽しめる。料理、サービス共に抜群の腕前のシェフ、ジャン=ルイ・ノミコスの緻密な仕事ぶりが伺える。丸天井から見上げる夜空を楽しみながらの食事は、まさにロマンチックいっぱい。

『ザガットガイド』
(2006/ 2007年)

レストラン・ラセールの沿革

父親をなくしたルネ・ラセールが生まれ故郷のバスク地方を出て「上京」したのは12歳の時でした。レストランの雇い人となったルネは出世の階段を駆け上がり、19歳にして給仕長となります。そのデビューの場所はエルムノンヴィルのレストラン。ここでラセールはパリの上流社会に接して過ごしました。その後リド、プリュニエ、ドルーアンという一流店で経験を積んでゆきます。ルネ・ラセールの夢は自分の店を持つこと、それも食事に来たお客さんが至福の時を過ごせるような店を作ることでした。



ルネ・ラセールが1937年の万博の折に建設された倉庫を利用したビストロを手に入れたのは1942年のこと。開店当初は経営は楽ではありませんでした。また戦争のために食糧難が続いたのです。そのことを端的に示すのが1944年4月14日付のメニューです。キクイモのサラダ、ニンジンのグラッセという内容で、配給切符と引き換えの提供ですから小さなレストランの経営を楽にしてくれるメニューではありませんでした。それでもレストランはレジスタンスの闘士数人に隠れ家を提供していたのです。1948年、クラブ「ル・カスロール」を開店。このクラブでの宴会が大好評だったので、ルネ・ラセールはクラブ拡張の大工事を行います。こうしてクラブは素晴らし

い出来事が繰り返される場となってゆきます。映画、文学、美術の分野の新作に関連する記念晩餐会がよく開かれて、マルク・シャガール（彼は文化相マルローとここで昼食中にオペラ・ガルニエの天井画を描くことを決めたという）、サルバドル・ダリ、フレデリック・ダール、ロミー・シュナイダー、オードリー・ヘップバーンといった著名人が数多く店を訪れました。これまでに80万個の小さなキャセロール（鍋）がすてきなラセール来店記念品として女性客に配られています。常連客の中でもアンドレ・マルローはルネ・ラセールの友人でもあり、今もメニューにあるハトの煮込み料理「アンドレ・マルロー」が示すように、この店に特別な足跡を残しています。

1949年、レストランは初めてミシュランの星を授与されました。

50年代にルネ・ラセール、アンドレ・グリナ（後に「タイユヴァン」オーナー）、レイモン・オリヴィエが作り上げた伝統とクオリティは完璧なサービスと優れた料理に刻まれています。

レストラン・ラセールがたちまち名を上げたのはルネ・ラセールという1人の男の驚異的な活力の賜物です。創意工夫の才、完璧さに対する感覚、良いスタッフを集める能力に恵まれたラセールはこうして若き日の夢をすべてかなえ、パリの美食の殿堂の1つを生み出したのでした。

ルネ・ラセールは共に歩む人材の選択眼に長けていました。たとえばミッシュー・ルイはラセールでこの道40年。食事客に満足してもらえよう洗練された気配りをする、控えめでよく気が付く「オーケストラの指揮者」です。

現在ミシュランの星を授与されているレストランのシェフにはイローゼンのマルク・エーベルラン氏、パリのミッシェル・ロスタン氏、リヨンのジャンポール・ラコンブ氏、パリのギイ・サヴォワ氏、ジェラルド・ボワイエ氏（ランスの名門）、ジャック・ラムロワーズ氏など、ラセールで経験を積んだ者が多数います。

魅惑のレストラン、ラセール

ルネ・ラセールが考え出したのは目を楽しませる演出のあるレストラン。

どのお客様にもトゥシャグの絵に彩られた有名な開閉式の天井から射し込む日光 や星のまたたきをご覧ください。

小さなエレベーター：ピロード張りの宝石箱のようです。

ダイニングルームは綿密に構成されたすばらしい舞台空間です。欄干とフラワーボックスに仕切られているのでくつろいだ時間を過ごしていただけますが、どのお席からも他の客席全体が見渡せるようになっています。

1階は18世紀のベルサイユ宮庭園を題材とした絵が描かれたスライディングウォールにより、2室



のサロンに区切ることができます。伝統的なフランス式サービスを大切にしたいラセールは、テーブルウェアや室内調度品にラセール特注の品を使用しています。中央の大きなシャンデリアはクリスタル店サンルイのも

の、マホガニー製のテーブルワゴンには料理を供する必要から採用したものです。そしてデカンテーション（ワインの上澄みをデカンタに移す作業）のためのテーブルは何とラセールの自作品です。



こんにちのラセール：料理長の のレストラン

レストラン・ラセールのジャンルイ・ノミコス

2001年に料理長に就任以来、ジャンルイ・ノミコスはこの場所が持つ独自性を深く理解するようになりました。彼の料理には伝統を重視し、かつ食材の持ち味を第一に考える今日的な料理を追及する姿勢が表れています。

シェフのプロフィール

1967年
マルセイユに生まれる

1983年9月
マルセイユのレストラン「ウルシナード」（「ウニ採り」の意）で料理の修業を始める。

1985年～1986年
ジュアン＝レ＝パンのレストラン「ジュアナ」（ミシュラン二つ星）でアラン・デュカスのもと、担当チーフを務める

1990年～1995年
モナコのレストラン「ホテル・ド・パリ」（ミシュラン三つ星）でアラン・デュカスのもと、そのアシスタントと担当チーフを務める。

1995年～2001年
パリのレストラン「パヴィオン・ド・ラ・グラン・カスカード」（ミシュラン一つ星）でシェフを務める。

2001年～
レストラン・ラセールの特約シェフとして現在に至る

アラン・デュカス氏からのメッセージ

『ジャンルイは信念の人です。彼の料理には素材に傾ける情熱と料理の本質に迫る探究心がよく表れていますね。そうして生み出された料理は冴えています。繊細で洗練された味わいです。』

ジャンルイ・ノミコスの信条

1 「本質に迫る」
料理の本質は食材である。食材は無限の源泉である！ ジャン＝ルイ・ノミコスは食材を「理解」し、食感や持ち味を感覚的につかんだ上でそこから料理法を引き出すやり方を好みます。彼が鉄則にしていることの一つに「余計な食材は使わない」という考え方があります。余計な食材を使えば香りのハーモニーバランスを崩してしまうことになりかねないからです。食材は彼の料理の指針、導き手ですから、ていねいな扱いで調理しますし、季節によって使い方も変わります。
食材の選択は料理に先立つ重要な第一歩だと考えるジャン＝ルイ・ノミコスは食材の納入業者と緊密な関係を保っています。納入業者たちが提供する高品質で鮮度の高い、多種多様な食材。彼の料理はそうした食材から広く着想を得て生み出されているのです。

2 独自性と伝統の尊重
ジャン＝ルイ・ノミコスは師匠についているときも自身の独自性を保つすべを心得ていました。マルセイユ生まれのジャン＝ルイ・ノミコスには、日曜日になると祖父母の家のイチジクの木の下で、大勢で食卓を囲んだときの思い出があります。彩りも鮮やかな料理の会食の醍醐味は何と言っても皆で一緒に飲んだり食べたりする楽しさ、愉快さでした。ノミコスはいかにも地中海料理らしい特徴を持った料理を好んで探し出し、毎シーズン、野菜が主役の地中海料理に反映させています。

伝統の見直し
そうはいっても、ジャン＝ルイ・ノミコスがレストラン・ラセー

ルの成功に寄与した由緒ある伝統料理を遠ざけているわけではありません。ジャンルイ・ノミコスは美食料理にも個性を打ち出しています。「黒トリュフとフォワグラ風味のマカロニ」は、19世紀末のフランス料理文化を広めた偉大な料理大使、オーギュスト・エスコフィエの「トリュフ風味マカロニのタンバル（円形の型詰めオープン焼き）」にヒントを得て創作したもの。マカロニを牛乳で煮てセロリのブリュノワーズ、フォワグラ、トリュフを詰め、煮詰めたトリュフ入り肉汁をかけた一品です。



の貯蔵ワイン

貯蔵ワインの構成内容はルネ・ラセールが始終気にかけていた最大の関心事でした。

ラセールはまず最初にレストランの地下にワイン貯蔵庫を作り、その後少しずつ拡張していったのです。地下室は天井を高くし、特級格付けワイン「グラン・クリュ」の保存の切り札となる一定の室温が保たれるようにしました。

数ではブルゴーニュワインとボルドーワインがトップクラスを占めています。ルネ・ラセールは熟成した赤ワインのデカンテーションを実施し始めた先駆者で、首(注ぎ口)の部分に銀をあしらったクリスタル製の水差しに移し取ります。ラセールはこの水差しを収集するのが好きでした。

現在、当店のソムリエを務めるアントワヌ・ペトリュは料理とワインが調和に満ちた組み合わせになるよう、いつも細やかな配慮を忘れません。彼はジャン＝ルイ・ノミコスの造る料理に格別によく調和するローヌの銘醸ワインをひいきしていますが、ロワール、アルザス、ラングドックのワインがなおざりにされているわけではありません。絶えず入れ替わる種類の豊富なグラスワインに使われています。

コニャック、アルマニャック、ポートワインの貯蔵品も非常に素晴らしく、製造年度が何と19世紀末にさかのぼるものまであります。



定番料理以外のおすすめ料理

オードブル

マカロニの黒トリュフとフォアグラ仕立て _____ 68€

蛙とザリガニのヴォル・オ・
ヴァン ファリオ鱒のクネル _____ 65€

フォアグラのロースト 洋ナシ風味（お二人様用） _____ 140€

魚料理

ブルターニュ産オマール海老ア・ラ・
ナージュ ノアルムティエ島風味 _____ 98€

平目の「デュグレレ」 キノコ風味 _____ 95€

肉料理

鳩肉のアンドレ・マルロー風
季節のフルーツと野菜添え _____ 60€

シャラン産仔鴨肉のオレンジ風味（お二人様用） _____ 130€

ウサギ肉の「ロイヤル」風 _____ 78€

スワロフ風雌キジ 黒トリュフとフ
ォアグラ添え（お二人様用） _____ 160€

熟成チーズ各種 _____ 20€

デザート

タンバル エリゼ ラセール _____ 24€

モンブランのヴァシュラン仕立て _____ 24€

シュゼット風クレープ _____ 32€



野菜料理

シェフのお任せエッグ _____	95€
冬野菜の蒸し煮 トリュフソース風味 _____	42€
マロンと白トリュフ入りきくいのエマルジョン _____	75€

魚料理

ヒラメのポワレ レーズン&マロン風味 _____	65€
帆立の貝柱 牡蠣とポワロー葱仕立て _____	66€

肉料理

乳飲み仔羊の鞍肉の タイム風味 ポワヴラード添え _____	65€
乳飲み仔牛の内股肉 白トリュフ風味 _____	95€

ラセール創作デザート

バラ風味の木苺と シャルトローズ酒のグラニテ (シャーベット) _____	24€
チョコレートスフレのタルト _____	24€
キャラメルのみルフィーユ、 林檎とピスタチオのアイスクリーム _____	24€
季節のシャーベット _____	24€



お昼のメニュー

75€

帆立貝の貝柱（生と火を通したもの）
ビーツとオールドビネガーソース仕立て
または
ハーブのリゾット 蛙のもも肉とセップ茸添え

天然のメルルーサ ヘーゼルナッツのヴィエノワーズ焼き
あさりとサフラン風味のほうれん草添え
または
マガモのイチジク風味 フォアグラのトゥルトとアンディーヴのカラメリゼ添え

マロンとレーズンのポワレ レモンのハチミツとローズマリー風味
または
プラリネのパヌケ チョコレートアイスクリーム添え



お楽しみメニュー

185 €

シェフのお任せエッグ

帆立貝貝柱 牡蠣とポワロー葱仕立て

マカロニの黒トリュフとフォアグラ仕立て

鳩のアンドレ・マルロー風 季節のフルーツと野菜添え

「18ヶ月熟成」ボーフォール・チーズ 洋ナシのソルベ添え

野いちごのバラ風味 グラニテのシャルトルーズ仕立て添え

モンブランのヴァシュラン仕立て



レストランのご案内

Restaurant Lasserre

17, avenue Franklin Roosevelt

75008 Paris

電話: 33 (0) 1 43 59 53 43

ファックス: 33 (0) 1 45 63 72 23

特約シェフ: ジャンルイ・ノミコス

総務部長: ギョーム・クランポン

営業部長: ルイ・カンファイラ

電子メール: Lasserre@lasserre.fr

ウェブサイト: www.restaurant-lasserre.fr

営業日

ディナーは月曜日から土曜日までの毎日

ランチは木曜日と金曜日のみ

休業日

日曜日および8月

クラブ・メニュー : 55€

ランチメニュー : 75€

ムニユ・デギュスタシオン : 185€

アラカルト : 120 - 150€

6 人から45人までの会食が可能な特別室あり

開閉する屋根あり - エアコン完備

お車の車庫入れサービスあり

ディナータイムにはピアノ演奏あり

犬の同伴はご遠慮下さい

使用できるクレジットカード :

Visa - American express - Diners Club - JCT

ミシュランガイドで2つ星にランクされています

「伝統とクオリティ」協会の創立メンバーです

『Châteaux et Hôtels de France』加盟レストラン