

ロンドン旅行記(その2)

[食事] 今回の旅行は食べる事が目的ではない。フィッシュ・アンド・チップス、ドウヴァー・ソウル、ステーキ・アンド・キドニイパイ、ロースト・ビーフなど英国的なものはすでに経験しているから。ただ今回のホテル **St. Georges** は中級ホテルなるも、駐在当時ロースト・ビーフがとてもおいしかったことを憶えていたので、「30年後の今でもあれば」と期待したが、メニューになかった。現在ほぼ菜食主義にしている自分としては、それほど残念とは思わなかった。

ホテルから 2 軒となりフランスのビストロ風のレストランがあった。値段も安い。菜食メニューもあるので入ってみた。いろいろな茸のスープがとびあがるほど美味しかった。メインの各種野菜（ラタトイユ）はフランス・イタリア系ではなくトルコ系で、まずまず美味しかった。パンもトルコ風（中近東風で



はなく欧風だが) でおいしかった。Ozer (O はウムラウト) というトルコ人オーナーの店、グルメ雑誌の「ロンドンで五指にはいる」という記事が立て看板(写真)に引用されていた。この店は 8 年前に開店。ロンドンに他に 4 つの店があるとのこと。朝食がホテルより安く「Vegetarian English Breakfast」があるので、3 日間毎朝、ここで朝食をとった。トルコ系の店だが、これは今まで僕が経験した中で最もおいしい English Breakfast だった。菜食者用だからベーコンと英国独特の白くてネチネチでしたソーセージ、キパース（魚の燻製）は当然なかったけれど。ジュースも目前で好みの果物からジュースで作ってくれる新鮮なものでうまかった。多分昼食、夕食の肉・魚料理も美味しいのだろうが、試さなかった。

15 日の昼食、16/17 日の夕食を兼ねた遅い昼食は中華街でとった。一回は Buffet。自分で野菜中心に選べるから。味は値段相応。2 回は点心（飲茶）を日本人に人気のワゴンサービスの泉章居（チェンチェンク）で。一人で沢山の種類をとれないから、2 日に種類を分散した。18 日は South Kensington の Victoria & Albert Museum 見学のあと、Kensington High Street まで、「11 種類の野菜

パスタのある店」を求めて行って見たが、見つからなかった。替わりに入ったイタリア料理店に選択できるランチメニューあり。前采のラタトイユ（もちろんイタリア風）はヴォリュームたっぷりで美味しい。メインには「野菜のみ」がない。ミラノ風鶏カツ・スパゲッティボロネーズ付きにした。鶏肉なら牛・豚ほど尿酸値に悪さをしないだろう。でてきた料理の大きさにたまげた。鶏カツはウィーンで食べたウィーナーシュニツェル（仔牛）のように大きくて美味しい。つけあわせのはずのスパゲッティも量が多く、味付けはまあまあだが、ゆすぎでうまくなかった。

デザートはここではとらず、「Piccadilly へもどって Soho のケーキ屋でケーキとコーヒーを」と計画していたが、おなかがいっぱいホテルへ戻って休んでから遅めに（といっても夜 7:30 の Wigmore Hall の concert には間に合うように）Soho へ出直すことにした。この店 Maison Bertaux は 1871 年創業の老舗というので期待して行ったが、日本での感覚でモンブランを注文したのが間違い。下地がガリガリのメレンゲというかカルメ焼き。まいった。ショーウィンドーに並べられたケーキの写真も撮ったが、ここには添付しない。その替わりに Soho にある Marx の家と Mozart の家の写真を添付しよう。何の変哲もなくただ「ここに住んでいた」という丸い表示が貼ってあるだけ。このあたりレストラン街だが、昔は知識人が多く住んでいたそう。



【コヴェントガーデン】 ロンドン駐在から日本へ帰任が近い時に、家内と娘は Royal Opera House へプロコフィエフのバレエ「シンデレラ」を観に、僕と息子は同じ時に交通博物館見学に行った。僕自身、駐在中も、その後にも Royal Opera House の中に入ることはなかった。余談だが改修工事に会社（駐在員事務所）として寄付をし、社名が現場に記録されたが、その後更なる改修工事があって、前の改修工事の寄付者の名簿は消えてしまったらしい。今回も滞在中に公演がなかったが、日程表を写真に撮った。右の下から 2 番目にシンデレラ

がある。やはりクリスマスシーズンの出しものなのだ。ついでに交通博物館入口の写真。May Fair Lady のイライザがでてきそうなマーケットの建物の写真。



(その2 終わり)