

知っておこう！レストランでフランス料理を気軽に楽しむためのポイント



フランス料理なくしてフランスは語れません！でも、ちょっと堅苦しいイメージがあったり、ハ

レストランでフランス料理を楽しむために知っておきたい大切なポイントをご紹介します。

知っておこう！レストランのカテゴリー 3つ

外食でフランス

料理を頂くなら、ぜひ知っておいてほしい事があります。それは **レストランにはいくつかのカテゴリーがある**という事です。代表的なものを3つあげましょう。

1 . ブラッスリー

ブラッスリー(brasserie)とはビヤホールのように活気があふれ、気軽な外食ができるお店です。大人数を収容できる広さがあり、地方の郷土料理を専門にしているところもあります。例えばアルザス地方のシュークルートが売りのお店などです。一品のボリュームが多いのでみんなでシェアしたり、ワイワイと楽しみたいときにおすすめです。

2 . ビストロ

多くのフランス人から親しまれているビストロ (bistrot) は日本語に訳すと居酒屋ですが、気軽にお酒と料理が楽しめる食事処という感じです。規模はブラッスリーに比べると少しこじんまりしていて、**ワイン1杯と料理1皿などでちょい飲みをしたい方におすすめ**です。そして、コストパフォーマンスがいいのも嬉しいポイントでしょう。

3 . レストラン

レストラン (restaurant) は、ブラッスリーやビストロよりもかしこまった感じです。**メニューにコース料理があるのが通常で、ワインリストも豊富なお店が多く、ゆっくりと落ち着いた雰囲気**で食事を楽しみたい方におすすめ。1皿の量はそれほど多くないかもしれませんが、飾り付けやお皿のセレクトが洗練され、見るだけでも楽しめます。安定したサービスが受けられるのもレストランの良さでしょう。

予約が大事！レストランに行く前にやること

今はレストラン検索や口コミもインターネットで簡単に検索できるようになりました。行きたいお店をみつけたら、まず**予約**を入れることをおすすめします。予約をいれるだけで、大抵のレストランは**見晴らし抜群の席など良席を用意してくれます**。万が一、行けない場合はキャンセルすればいいだけの事です。

また、結婚記念日やお誕生会などで利用するのであれば、予約時に伝えておきましょう。サービスがいいお店だとちょっとしたサプライズを用意してくれたり、何かと配慮してくれる場合があります。

食べきれなかったらテイクアウトできる？



フランスのレストランは、日本に比べると量が多くて食べきれないこともあります。ドギーバックのようなテイクアウトはNGではありませんが、あまり浸透していないことが多いです。でも、きちんと「美味しいけれど量が多くて食べきれないのでお土産に包んでいただけますか？」と頼めば大体は受け入れてくれます。但し、

。

ワインも同様です。ボトルでオーダーして飲み切れなかった場合は、持ち帰りたいと頼めばコルク栓を持ってきてくれます。苦手な食べ物がある場合も、あらかじめオーダーの時に伝えておくと別なものに変えてくれるので遠慮なくお願いしてみましょう。

**食べきれない
からといって何も言わずに
食べ物を沢山残して帰るのは失礼ですし、
もし口に合わなければそれを正直に伝えれば大丈夫です。**

まとめ

日本に比べるとサービスの質に欠けるフランスですが、こちらの希望を伝えると対応してくれることがほとんどです。ぜひレストランでフランスの食文化に触れてみてくださいね。

執筆YUKO

オンラインフランス語学校
ENSEMBLE EN FRANÇAIS
アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

