

砂漠シェフの 30年ランチ

A 30-year old hot menu

La Cantine Ran

暗めの店内に並ぶのはアフリカの写真や工芸品。出窓には天然の砂のオブジェ「サハラの赤いバラ」もある。

La Cantine Ranは、昭和59年から東大前で営業する軽食喫茶。La Cantine とはフランス語で「学生食堂」の意味だ。Ranの名は前のオーナーから譲り受けた。

店のアフリカ趣味の由来を尋ねると、「スキー靴を買いに行ったら、アフリカに行くことになっちゃって」とオーナーシェフの山本義廣さんが落とし噺のようなことを言う。

当時、銀座の洋食店で働いていた義廣さんに、先輩がスキーショップで声をかけた。アフリカの地下資源調査隊が料理人を探しているのだからと。途中でパリに寄れると聞いてすぐに承諾したが、行ってみると国土の70%が砂漠のマリ共和国。現地はフランス語、調査隊は東北弁でかなり不便もあったはずだが、「酒を飲めば話は通じます」と義廣さんは笑う。

砂漠の水が合ったのかその後4回の調査に同行、買ったスキー靴は履かずじまいとなり、サハラの街の思い出と調査隊のつきあいが残った。店の装飾のほとんどは、そのころの友人たちからの開店祝いだ。

獣医病理学研究室の中山裕之教授は、前身の喫茶店の頃からこの常連。学生時代はもとより、いまも同僚や職員とここにランチを食べにくる。

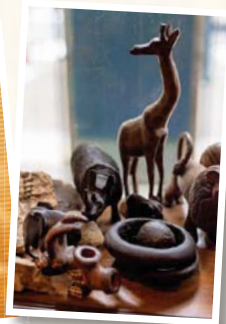
先生のおすすめは定食。なかでもイチオシはA定食だ。特



製デミソースのハンバーグ、とろとろオムレツ、揚げたてのかりかりコロッケ、付け合わせにホウレンソウのソテー、ライスと味噌汁がついて660円。

「開店以来、毎週必ずこれを食べにくるお客さんもいる」と奥さんの多恵子さんが教えてくれた。5年前に義廣さんが大病をして10カ月ほど店を休んだが、体調が戻るやすぐに再開。その長年の夙願は大喜びした。来年にはこのランチも30年となる。

今後の抱負を訊くと、義廣さんは「ゆっくり、お客さんがいる限りやっていきたいね。急いでもしょうがない。ぎすぎすしてもしょうがない」と応える。サハラ砂漠に学んだ職人シェフの経営哲学だ。



中山裕之教授(左)とオーナーシェフの山本義廣さん

Information



◎お問い合わせ

La Cantine Ran

住所:東京都文京区西片2-25-8
(本郷弥生交差点)

電話:03-3811-2300

<営業時間>

月曜～土曜、祝日 11:45～18:00

日曜定休

