

○中澤 弥子

(長野県短大)

【目的】ミシュランの三ツ星を受賞しているなど、世界的に有名なレストランの献立表について、各店の献立構成の特徴を明らかにし、食文化の視点から検討することを目的とした。なお、本報告では献立表という言葉を用いて、‘店内で、お客に見せる料理が記載されたもの’として以下使用する。

【方法】資料は、1980年代に使用された12カ国（アメリカ合衆国：7，フランス：2，イギリス：3，イタリア：3，オーストリア，スイス，オランダ，ベルギー，スペイン，ポルトガル，オーストラリアおよび香港各1）の有名レストランの献立表計23点である。各レストランの紹介資料や、上記以外の有名レストランの献立表も参考資料とした。

【結果】献立表は、一品料理（à la carte）が献立構成別に記載されているもの17店（74%）と、一品料理と定食（menu）の両方が記載されているもの6店（26%）に大別された。一品料理の献立構成については、半数以上の店が、前菜、ポタージュ、魚料理、肉料理、野菜料理、デザートを分けて記載していた。この他、卵料理、麺・米料理、グリユ、ロースト、冷製料理など、さらに細かく区分された店がある一方、最初の料理で前菜・ポタージュなどの区別なく、まとめて記載している店が7店あり、その内、5店では野菜料理の区分がなかった。また、魚および肉料理について、両者をアントレやメインコースとしてまとめて記載していた店が6店あるなど、献立構成区分に各店の違いが見られた。国別の特徴としては、アメリカ合衆国の全店にサラダの区分があり、イタリアの全店で麺・米料理の区分が認められた。