

巨弾新連載!

[巻頭カラー 44P!!]

ガルゾン

- g a r ç o n -

滅せと回復の 話をしよう

◆「サービス」の本当の意味を、未だ誰も知らない。



巨弾新

原作

城アラキ

漫画

ホリエリユウ

Story Araki Joh
Art Ryu Horie

連

載

!!

「ソムリエ」「バーテンダー」の
城アラキ集大成!!
形無き「サービス」の真髄に
気鋭作家と挑む
!!

ガールズ

g a r ç o n
[Table | 想像の翼]



フランス革命で
王制が滅びたとき

宮廷料理人たちには
2つの選択肢があった

ある者は
貴族達と海外に

そしてある者は
パリの街に

まずスープの店が生まれた
店の名前は「回復する食事」
フランス語で「Restaurant」

やがて店は
メニューを増やし
芸術的に昇華していく

だが始まりは
「回復の食事」

パリ18区 モンマルトル

身体だけではない

傷ついた心と魂のためにこそ
「レストラン」は生まれたのだ

そのために
神は一人の
男を選んだ

グガッ

プルルルルルル

何故か
この男を…

クッ





あ~~~~!!?
しまった行かなきゃ!!



—東京・表参道—

東京へ!!

予約
ギリギリだ...

ハア
ハア...

★この作品はフィクションです。実在の人物・団体・事件などには、いっさい関係ありません。



か…



かつて
その扉から続く
敷石を踏む音を
聞くだけで

客の魂は
癒された…



!



今じゃ敷石
ガタガタだし

誰も手入れ
しないのかよ…



やっほー



すみませ〜くん





こっちは
ウェイティングバー
レストランは
右!



何って…
レストランに
予約を



すみません…

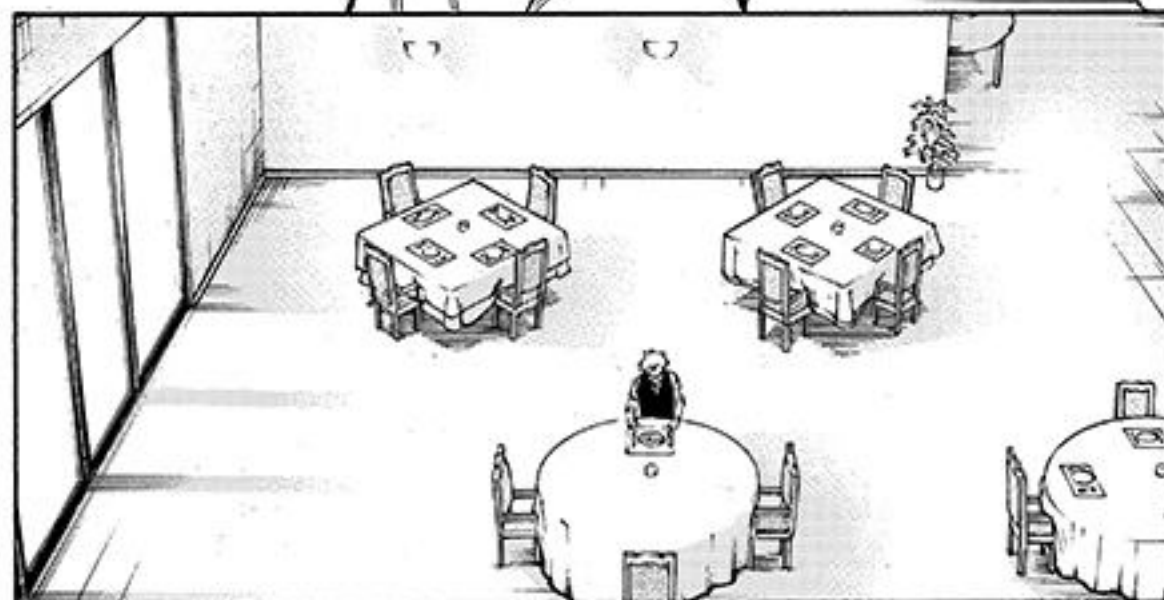


何だね君は？

バーテンダー
ささやま ゆういち
篠山 勇一(65)



！ 今
行きます



2番テーブルの
お客さん
さつきから
ずっとヘン
ですよ

確かにヘンだ
ワインを頼まないなんて
水で食事をするのは
蛙とアメリカ人だけと
昔は言ったものだ!

ヘン?
そうかな
どうでも
いいが

フロアチーフ
かたせ 博(40)
片瀬 博(40)

ソムリエ
かがわ 章(35)
鹿川 章(35)

ウェイトレス
きくや リナ(20)
菊谷 リナ(20)





はあ
確かに
シェフの
オススメに
なってますね



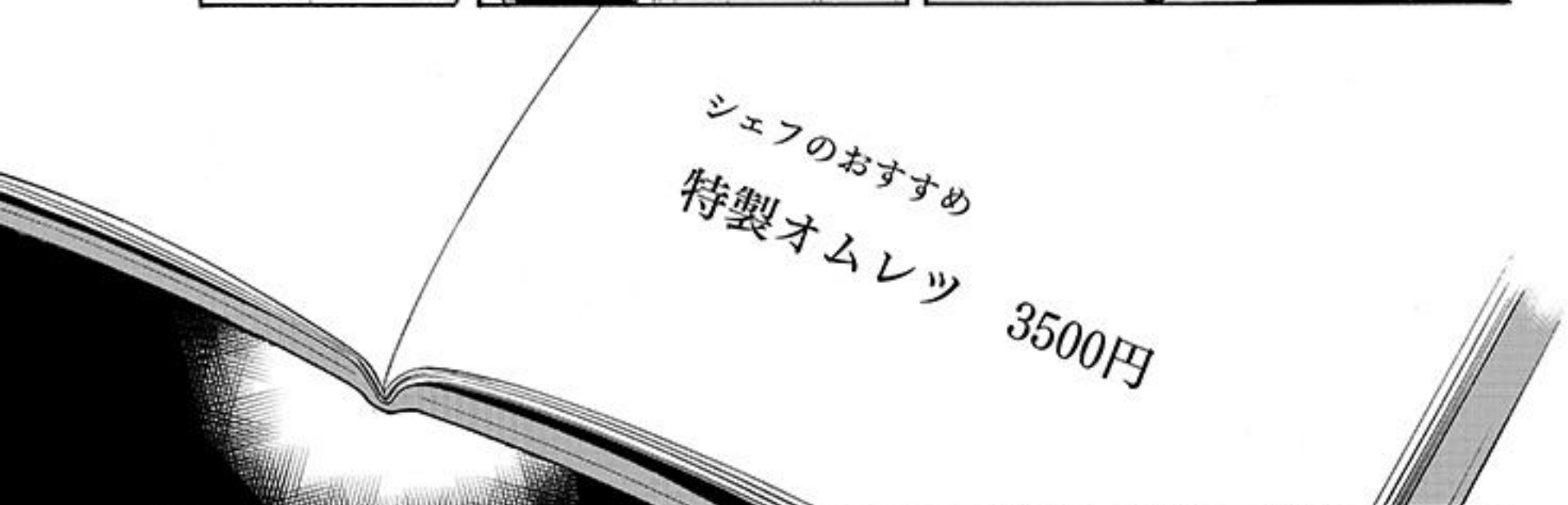
えっ？

この「トリフ・オムレツ」
パリの三つ星
「エスポワール」にいた
嶋^{しま}シェフの得意料理
ですよ？



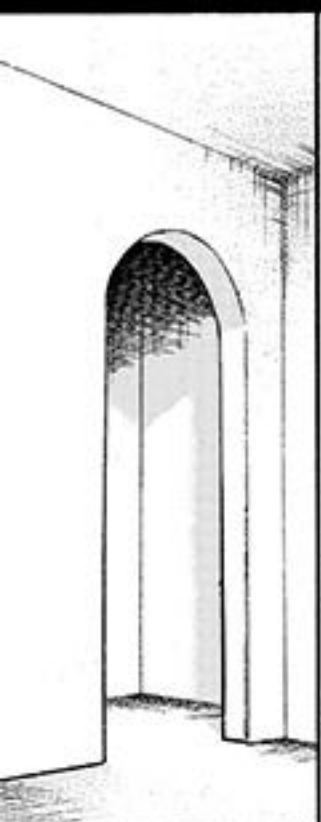
！
？

失礼：



シェフのおすすめ
特製オムレツ

3500円



シェフと支配人を
呼んで下さい



すみません
この皿は下げて

えっ!?!
でもまだ
一口しか…

シェフ
(料理長)を
呼べ？

幾つくらいの
客？

スー・シェフ(副料理長)
いたみ まり
伊丹 真理(25)



一口しか
食べてない
ネ

見習い
なかむら
クリス・仲村(22)

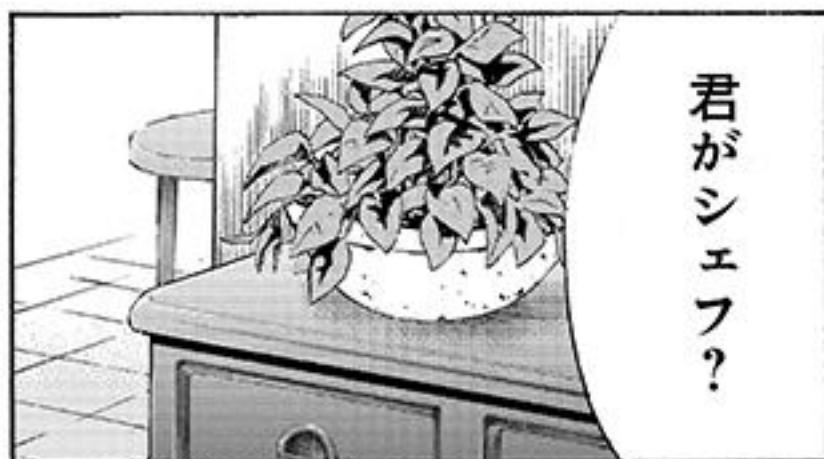


20代
中頃の
イケメン...

コレ
食べて
いいですか



君がシェフ？



また
仕事
中ヨ







オーナーに
派遣されたもんでね





新しいギャルソン



沢渡 翔 26歳



ここが「レストラン」じゃないからだ



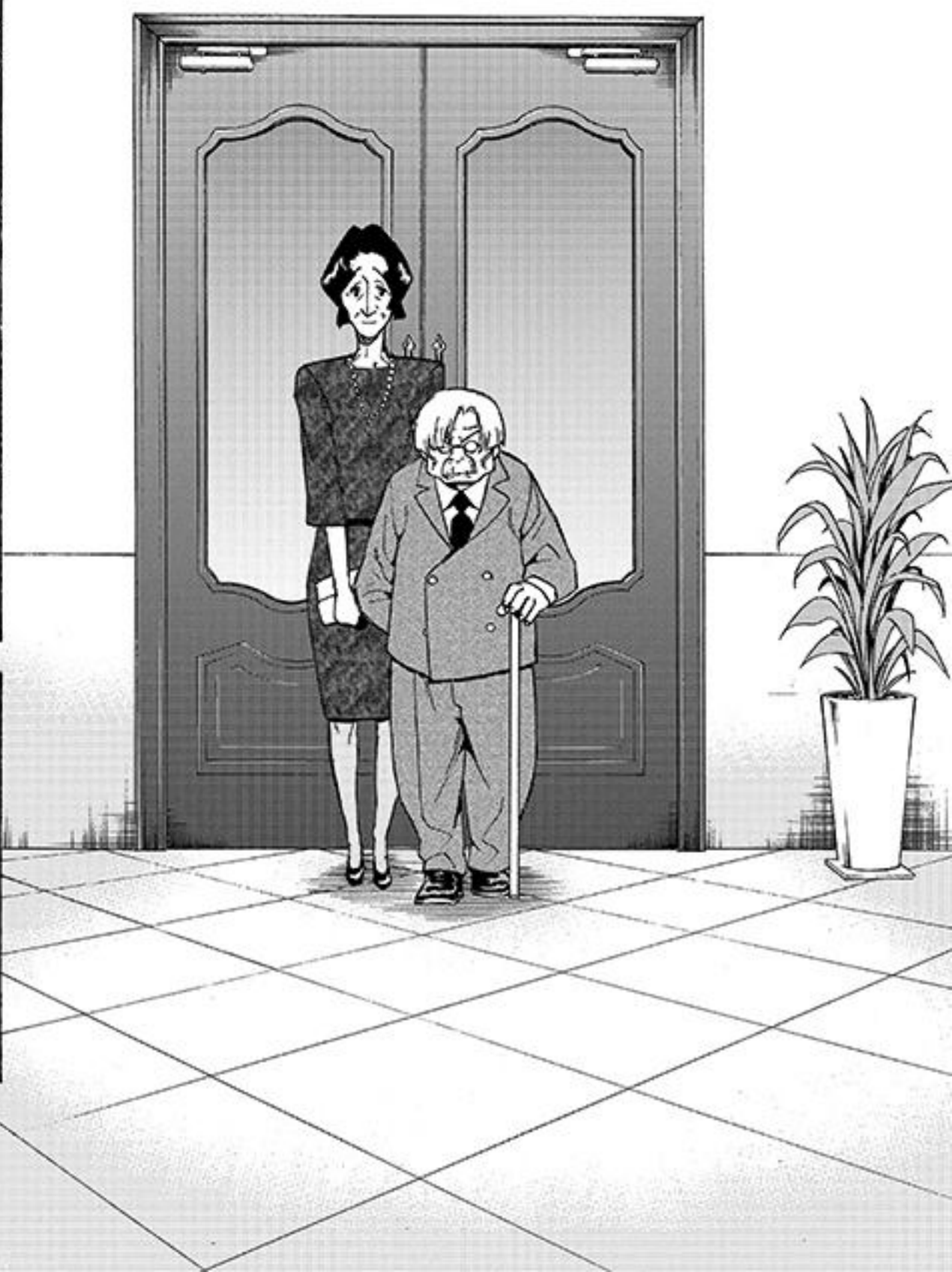
こいつがギャルソン



なぜボクが呼ばれたか分かったぜ







ということでは誰か
タブリエ(前掛け)を



そういう
ことですか…

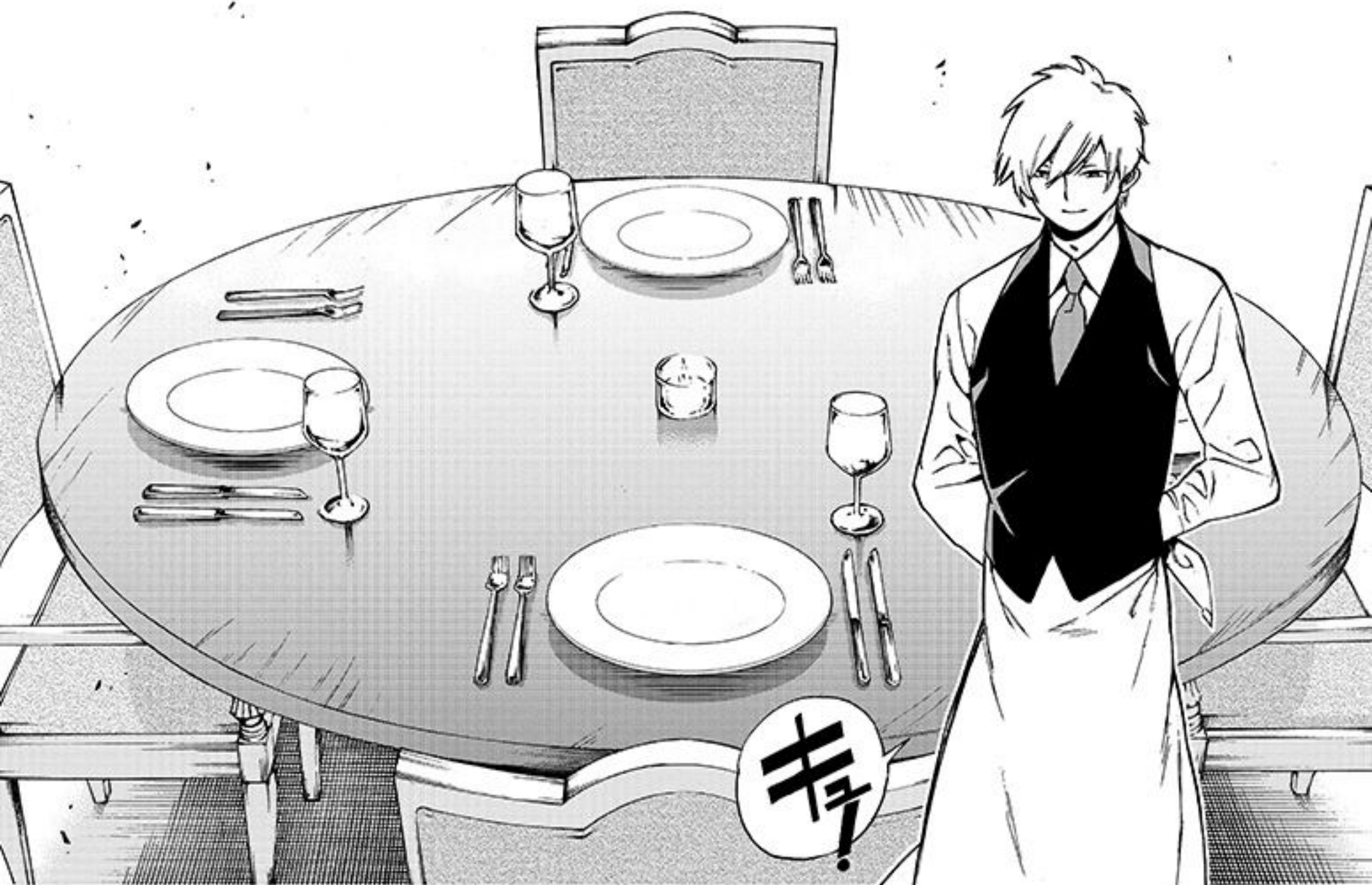
この人
まさか…



ギャルソンなら
メニューも必要
だろ

















料理人としての基本
そんな簡単な料理を
君はなぜ失敗したか

火加減
フライパンの返し
塩とバター量の量から
鍋の手入れまで



…卵を焦がさず
中をトロリと
仕上げるためには



人は時々
自分自身で
目の前に壁を
作る

こんなふうには…
どうしてか？



ずるくて卑怯で
臆病だからだ



私が
ずるい……?
私が卑怯で
臆病……!?



ア・ン・タ・の
ように



オムレツの
語源を
知ってる?



料理人
でもない
あなたが!!

鍋ひとつ振った
ことのない
ギャルソンの
くせに!!



「薄く平たいもの
簡単にできるから
「Home restel」
素早いが訛って
オムレツになった
という説も
あるけど」

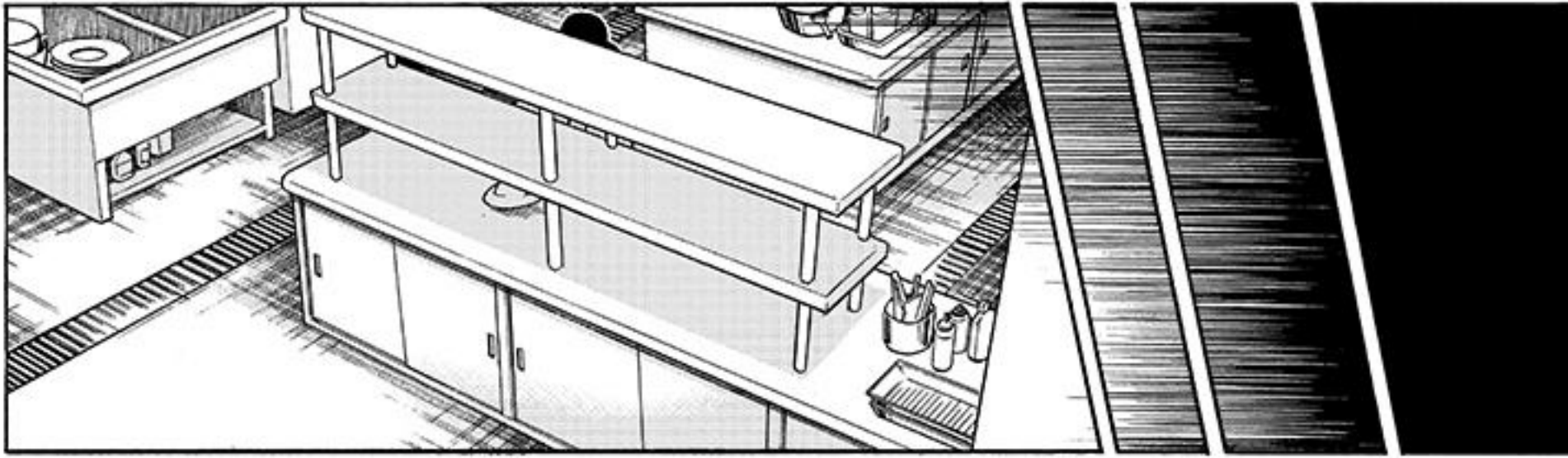


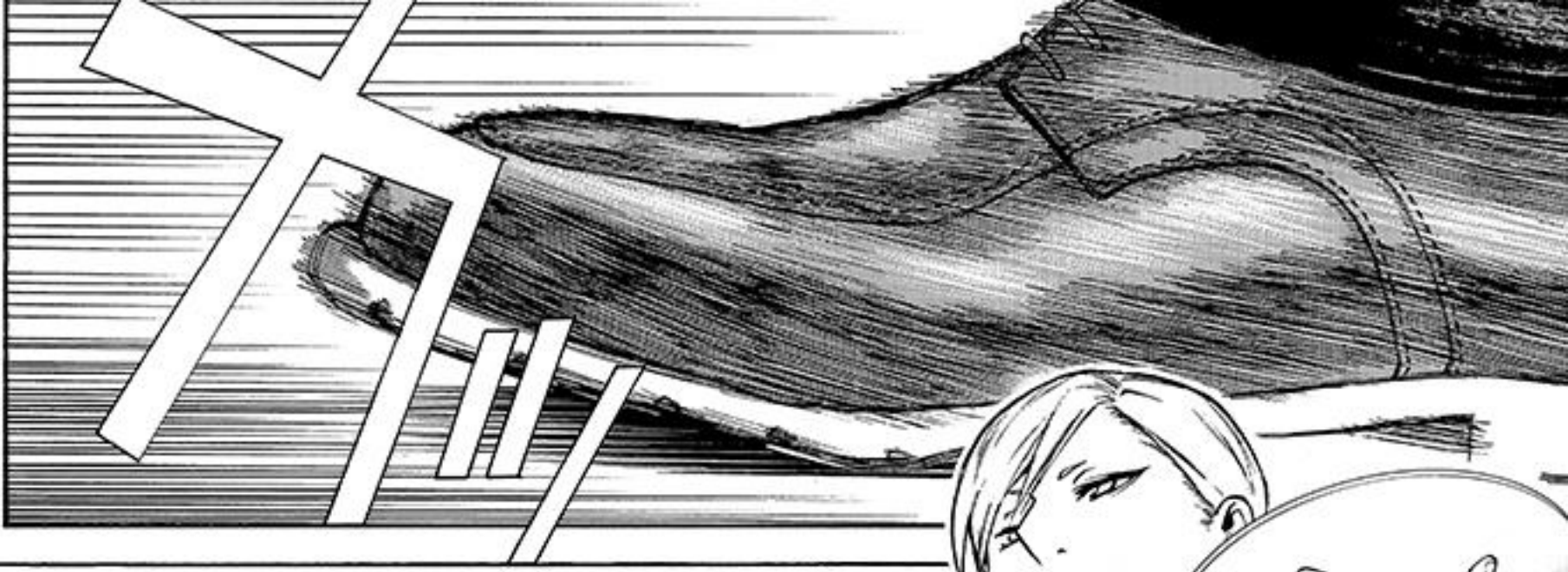
オ……?



オムレツの
語源は
「Lammelle」……



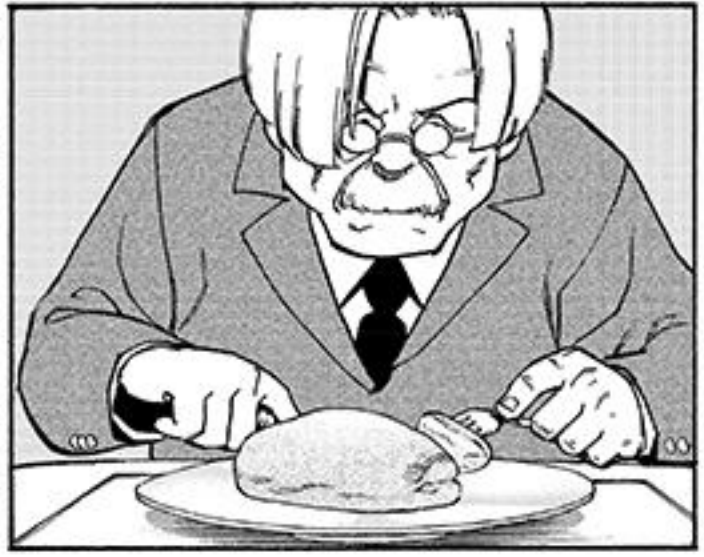
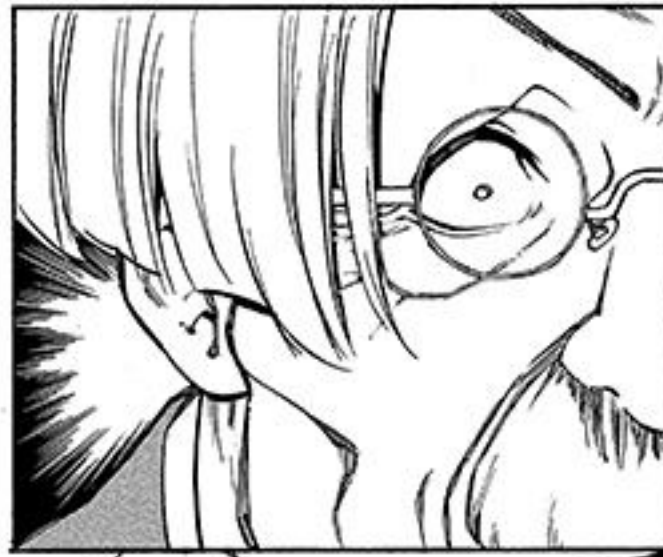






オムレツ
モンサンミシエル風です

お熱いうちに
お召し上がり
下さい



この味…!





お客様は
なぜオムレツが
モンサンミシエルの
名物として

100年後の
現在にまで
伝わったか
ご存知ですか？



モンサンミシエルは
フランス有数の巡礼地ですが
海に浮かぶ孤島

干潮時に
潮で流される危険を冒し
命がけて渡るしか
ありませんでした

宿屋で寒さと空腹に震える巡礼に
食事を出したいと思っても
島に食材は卵しかない

そこでプラーレルという
女性が考えたそうです



まず卵白を
ひたすら泡立て

そこに卵黄を加え
塩で味付け
バターで焼く

空気をたっぷり
含んだオムレツは
少ない量でも
外側が大きく膨んで
特大サイズに
なりました

そう
せめて見た目
だけでも
満腹に…

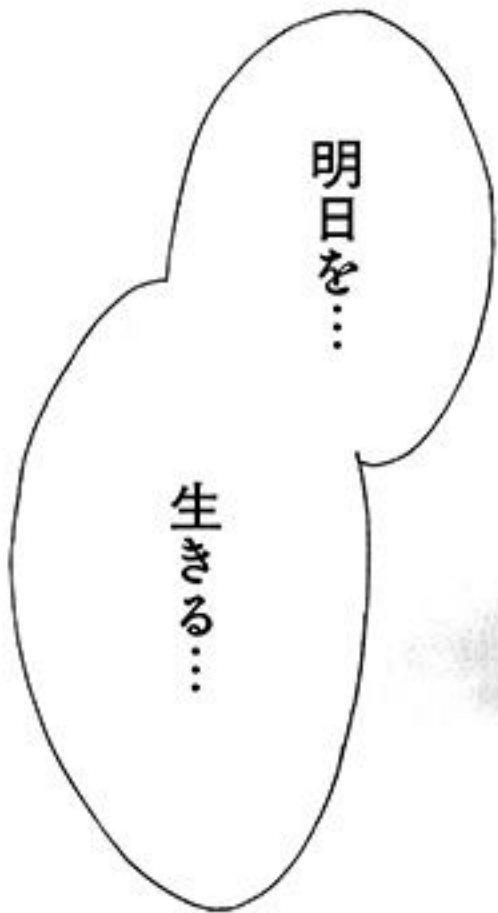


ムースのような
このオムレツは
そんな願いから
生まれたそうです





明日を
生きられる



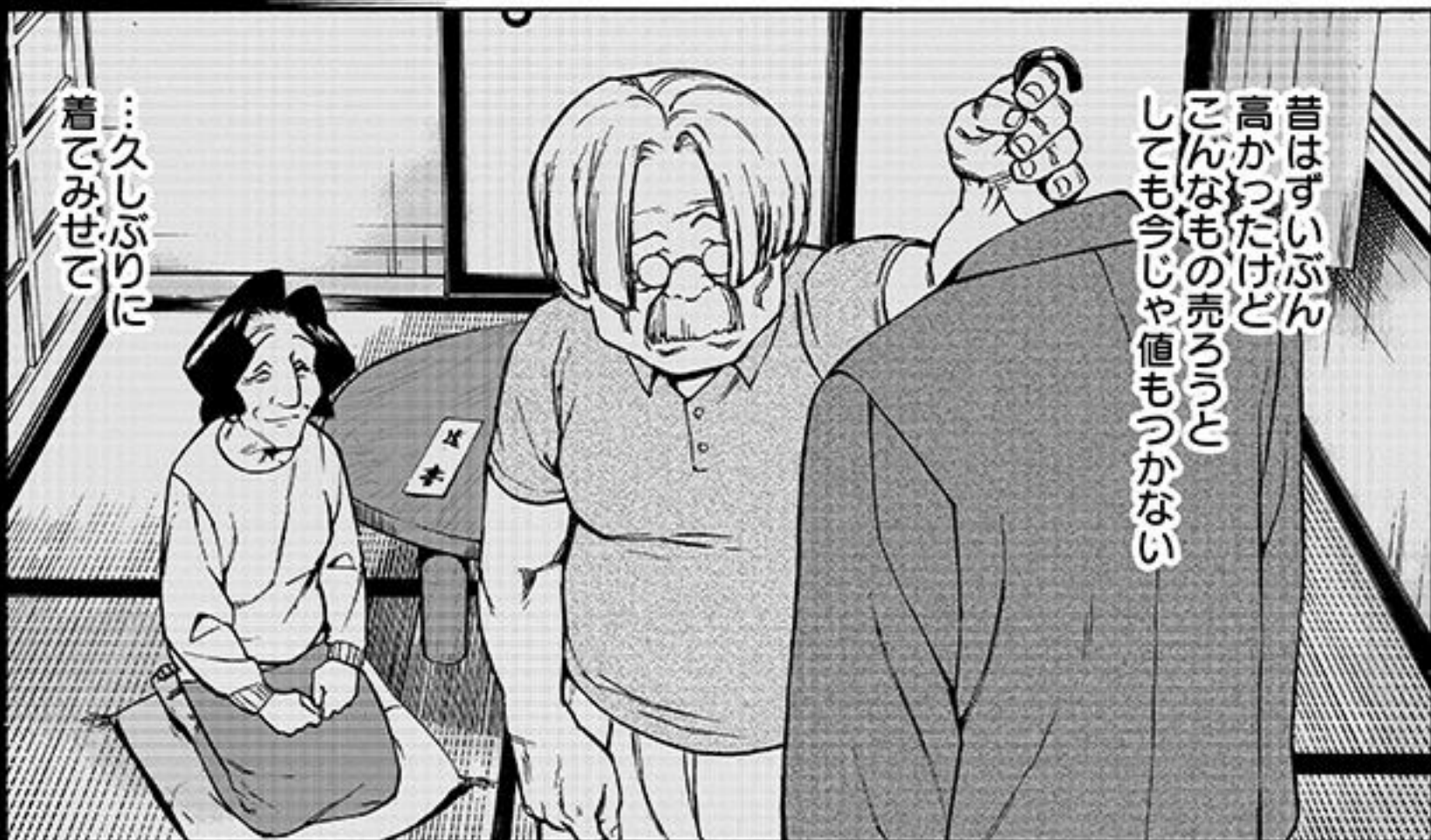














その時は
その時だ



そう
レストランに
一番大切なもの



バカバカしいわ
そんなこと
ただの
想像じゃない



想像すること

お客様の
喜びと悲しみを





想像の翼…



希望と絶望を

レストランに一番
必要なはそんな
「想像の翼」だ



でも…

「想像の翼」だけが
お客様の疲れた体と
傷ついた心を
回復させることが
できる



レストランほど
楽しい仕事もない！

だからこそレストランほど
厳しい仕事はない



じゃあ、あの夫婦は千円札一枚だけ持って店に来たっていうの？



あなた、食べ逃げさせたわけ？



お客様も最初はそのつもりだったかもね

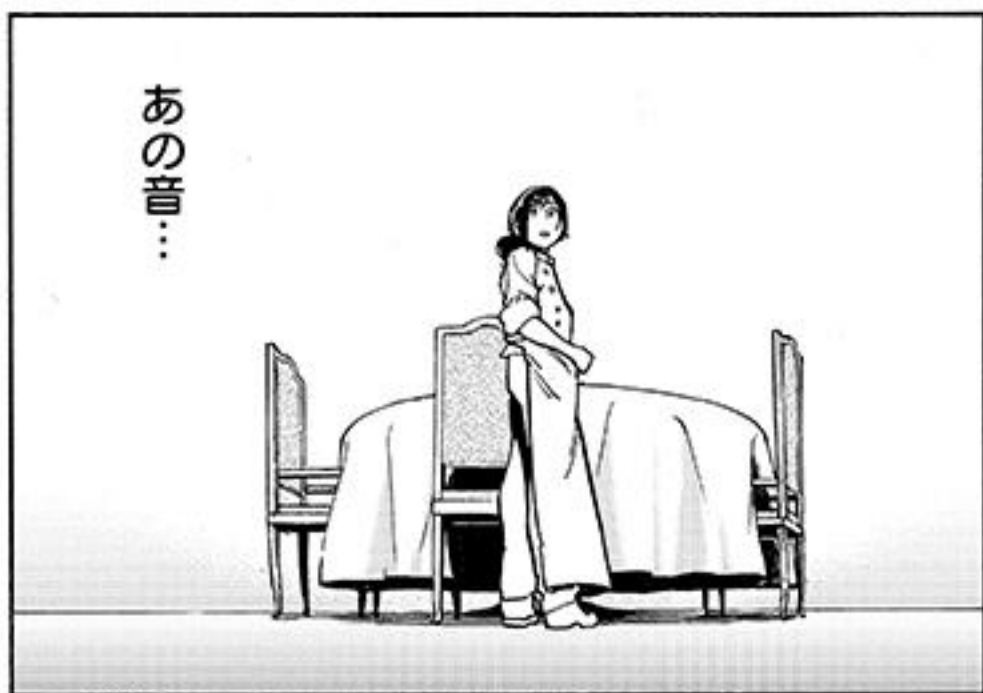
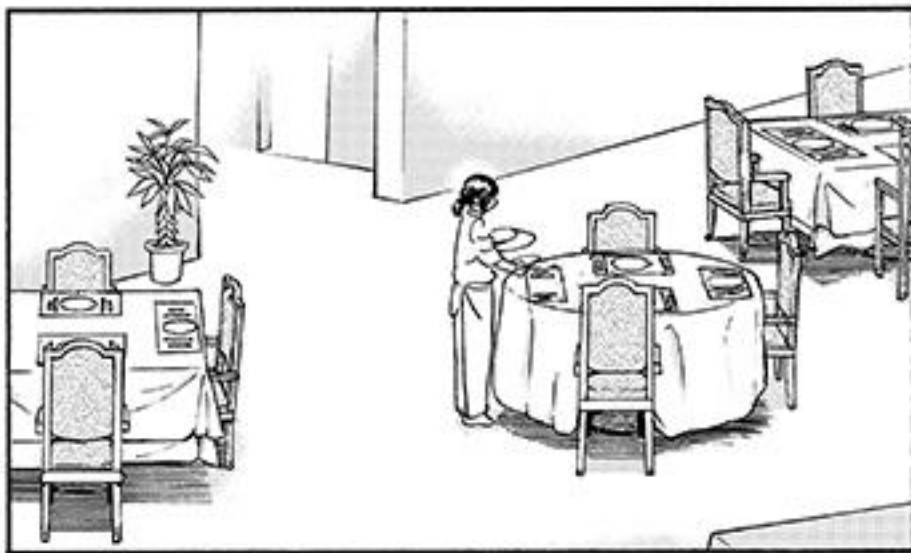


でもお代はちゃんといただいた君の料理にふさわしいお値段で

私の料理？









「最後の晚餐」

Restaurant La Cène

「La Cène」
ラセーヌ

しかし
その名の
本当の由来を
知る者も今は
すでにいない

…この男を
除いては

まずは
ここから
直さなきゃ
なあ…

ギャルソン
Table 1 END