

お飲み物	
<b>食前酒</b>	
梅酒 (100ml) .....	5
シャンパン Taittinger Brut (375ml) .....	27 (750ml)
シャンパン Veuve Clicquot Ponsardin (375ml) .....	33 (750ml)
シーバスリーガル 12年 (40ml) .....	8
シーバスリーガル 18年 (40ml) .....	13
<b>ビール</b>	
アサヒ スーパードライ (500ml) .....	7.5
麒麟 一番搾り (500ml) .....	7.5
サッポロ プレミアム (330ml) .....	6
<b>本場古酒泡盛</b>	
琉球王朝 グラス .....	8.5
くら ボトル (720ml) .....	65
千年の響 グラス .....	8.5
千年の響 ボトル (720ml) .....	65
千年の響 ボトル (720ml) .....	78
<b>本格焼酎</b>	
白波 (芋, 鹿児島) グラス .....	5.5
いちいこ (麦, 大分) グラス .....	5.5
球磨焼酎 (米, 熊本) ボトル (500ml) .....	45
肥後の恵 (芋, 熊本) ボトル (700ml) .....	55
肥後の恵 (芋, 熊本) ボトル (700ml) .....	60
<b>ソフトドリンク</b>	
ピアン (500ml) .....	
ドウ (炭酸水, 500ml) .....	
コーラ .....	
コーラ・ライト .....	
ジュース .....	
茶 (冷) .....	



① 「B級」と「B+級」の日本食レストランはパリジャン・パリジェンヌ達にすごいブーム。どこも満員御礼、行列ができる人気店も。若年から中高年まで、寿司や焼き鳥を食べます。しかし！問題は、サケを飲んでいない！！

② サンジェルマンの「B+級」日本食レストランのサンプル。ビールはライセンス生産の麒麟、お酒は1種でカリフォルニア大関。ミラノより美味しい。ただ、パリジャン・パリジェンヌは白ワインなどを飲んでいました。



③ 一方「A級」は、やはり日本人の利用が多いようですね。これは、オペラ界隈では老舗のA級日本食レストランのメニュー。  
 土佐鶴一合・・・10ユーロ(約 1,500円)  
 真澄一升びん・・・105ユーロ(約 16,000円)  
 ふなぐち菊水 200ml・・・24ユーロ(約 3,600円)  
 麒麟・アサヒ(500ml びん)・・・7.5ユーロ(約 1,100円)  
 白波・いちいこ(グラス)・・・5.5ユーロ(約 800円)  
 泡盛くらのボトル・・・65ユーロ(約 10,000円)  
 サントリー響 17年(グラス)・・・15ユーロ(約 2,300円)  
 高いけれど、A級は、まあこんなものです。まず一献と、土佐鶴をオーダーしてみると、こんな風に優雅な銚子と杯で登場。



④ 知る人ぞ知る、パリはラーメンが美味しい！ ルーブル近くの人気ラーメン店でサケ観察。メニューにあるのはカップ酒で、飲んでいたのは日本人男性(とイタリア人の私)だけ。北海道の男山で、日本仕様に追加ラベルでフランス語表示をしていました。



⑤ パリからはエールフランスで日本に移動。機内のサケは新潟の真野鶴一合びん。美味！おかわりしました。(キャップにはKKマーク！)