

営業時間 11:00～22:00
 ランチタイム 11:00～14:30
 ディナータイム 17:00～22:00
 定休日 なし
 TEL 075-753-7623
 Restaurant Française

6月7日、我々は時計台の中にあるレストラン、ラ・トゥールの取材に赴いた。

▼前菜 「直火で香りをつけたサーモンと野菜のゼリー寄せトマトのクーリコリアンダー風味」

サーモンと野菜（アスパラガス）とゼリー（歯ごたえはレアチーズケーキみたいなもの）を層状に押し固めたもの。ゼリーがロの中でとろけるとともにサーモンがロの中に広がり、独特な味を醸し出してくれる。



店内はヨーロッパの雰囲気を感じており、インテリアもそれに合わせてアンティークなものを揃えていた。ゆったりとした時間が流れており、さながら京大の中の異世界であった。

前菜の前にはアミューズというちょっとした料理が出てくる。その後コース料理なら、前菜、メインディッシュと順番に進む。ちなみにコースAはメインディ

ランチコースA	¥1,575
ランチコースB	¥2,415
ディナーコースA	¥2,625
ディナーコースB	¥4,200
シェフのおまかせコース	¥6,825
軽食メニュー（11:00～17:00）	¥945

ッシュが一品、コースBならメインディッシュが肉料理と魚料理それぞれ一品ずつ選べる。シェフのおまかせコースは、みなさんのご想像におまかせしたい。さらに食後にはデザート（シェフのおまかせコースを除き別料金）を注文することもできる。また料理の前には、食前酒としてワインなどのアルコールも楽しめる。もちろんソフトドリンクも頼める。

▲メインディッシュ（魚料理）
 「高知県産鮮魚のボワレ 空豆のフランとクーリ ヴェルヴェーヌ風味」
 魚はアマダイ。フランとヴェルヴェーヌがアマダイとよく合う。



ラ・トゥール
 マネージャーにインタビュー

大学生の財布では行くのをためらってしまうラ・トゥール。そんなラ・トゥールについて根掘り葉掘り聞いてみました。
編集部員（以下編）：学外の利用も多いのですか？

マネージャー（以下マ）：時間帯によって様々です。昼は学内と学外の利用が半々ぐらいです。夜になると祝日はそれぞれ半々ですが、平日では6～7割が学内の利用となります。

編：学生の利用は少ないですか？

マ：学生の利用は少ないです。学内の利用はほとんどが教職員ですね。

編：服装規定はありますか？

マ：自由な服装で結構ですよ。

編：ジャージやユニフォームでも？

マ：ええ、構いません。こちらから服装を制限することはありません。

編：テーブルマナーは必要ですか？

マ：お好きな食べ方で大丈夫です。必要なら箸もご用意します。

編：人気のメニューは何ですか？

マ：Bコースが人気です。ゆっくり食事できる方にはシェフのおまかせコースもお勧めします。ランチタイムには軽食もごございますので、お気軽にどうぞ。

編：内装や料理のこだわりは？

マ：内装は、伝統ある時計台のイメージを大切にしつつ、ヨーロッパ風に仕上げています。照明の錆もわざとつけています。料理は本格的フレンチですが、

親しみのもてる味をお楽しみいただけるとと思います。シェフもフランスのアルザス地方で修行を積んでいます。

編：京大生のアルバイトはいますか？

マ：いますよ。7～8人で、ホールに呼んでもらっています。時計台下の生協で求人広告も出しています。

編：では最後に京大生へメッセージをお願いします。

マ：フレンチだから格式高いと言わず、気軽に食べに来てください。

編：ありがとうございました。



◀メインディッシュ（肉料理）
 「アンチョビをピケしたセルダニョー（仔羊鞍下肉）のロティ ジュとケッパーのソース」

仔羊肉にアンチョビをさしてロースとし、仔羊からとった汁にケッパー風味のソースを加えた料理。羊肉の臭みがなく、柔らかさも十分であり、ソースとの相性は抜群である。

はみだし
 すてーじ

結婚は判断力の欠如、離婚は忍耐力の欠如、再婚は記憶力の欠如……ですってよ。
 ⇒では浮気は……

（農・4 マキ）
 （抑止力の欠如？；編）