



旅先の駅舎で食事をしているような錯覚に陥る夕暮れ時の店。

とは叶わなかったが、2012年に豪華寝台特急をリノベーションしたレストランをオープンした。「東京の真ん中に列車のレストラン、という面白いものを作りたいということもありますが、フレンチであっても家族で来ていただける、長く愛される店にしたい」という思いもあります」

車両部分がオリエント急行を思わせる内装のラウンジに、ロンドンの駅舎を模した隣の建物はメインダイニングだ。レストランに足を踏み入れた瞬間から、想像の列車が動き出す。

「オリエント急行では、限られたスペースで仕事をしながらフランス料理を提供していました。気候の関係で旅程が延びて、食材のストックが少なくなったり、予定外のメニューを考えなければならぬ、なんてこともありましたね」

アクセシビリティのある日々でも、豪華列車で旅する舌の肥えたお客様を満足させるため奮闘。そんな現場が楽しかったそうだ。

「Ata gueule」は、オリエント

Information -

■A ta gueule
(アタゴール)
連絡先／
03-5809-9799
住所／
東京都江東区木場 3-19-8
営業時間／
ランチ 11:30 ~ 13:30、
ディナー 17:30 ~ 22:00
定休日／火曜
http://
www.atagueule.com/

急行にちなんだ各国のエッセンスを加えた料理のほか、季節のジビエ料理をコースやアラカルトで味わえる。

「車両脇のエントランスよりプラットフォームを通り、駅舎を模したダイニングへ。食事ですが、店全体で『非日常』を感じてもらえればうれしいです」

寝台車であった車両内は、窓や個室部分の一部などを残しながらリノベーション。列車当時の豪華な雰囲気を感じることができる。

ダイニングでメイン料理を食べた後は、車両のラウンジに場所を移して食後酒やコーヒーを飲みながらリラックス。遠出がままならない時期だからこそ、リノベーションによって生まれた、夢の車両でくつろぎながら、世界に想いを巡らせたい。

blue train



東京

A ta gueule

豪華列車を改装。 長く愛される レストランに。

text: Yoko Kiyosu

ヨーロッパなど世界各地を走る豪華列車、オリエント急行。オリエント急行のシェフを経験したオーナーが、その雰囲気をもとに列車ごとレストランにリノベーションした。



1.青い列車の入口付近にあるメニューでレストランだと分かる。2.駅舎を模したメインダイニングでゆっくり食事をした後は、列車に移動して食後酒などを楽しむことができる。ひと時旅する気持ちに。

東

京・木場の一角に突然現れる青い列車。道行く人が不思議そうに眺めていくその列車、実はレストランなのだ。

フレンチレストラン「Ata gueule」は、日本人で唯一オリエント急行のシェフを経験した曾村謙司さんが、帰国後に作った店。オリエント急行といえば、アガサ・クリステイの作品でもおなじみの、誰もが知っている豪華列車だ。

「オリエント急行では、マレー半島とヨーロッパの路線で2年半シェフを務めていました」

3.オーナーシェフの曾村謙司さん。ホテルオークラで修業後、在ベルギー日本大使館の公邸料理人を務め、オリエント急行へ。4.世界各地を走るオリエント急行。写真提供／青木紘、アフロ。

帰国後、しばらくは「通常」の店でシェフをしていた曾村さんだが、「いつかは列車の車両を使ったレストランを持ちたい」という思いを温め続けていた。その後、日本版のオリエント急行といわれる豪華寝台特急「夢空間」が営業を終了すると聞いた曾村さんは、車両を買い取ることを思いつく。しかし、すんなりと車両を購入できたわけではない。企画書を出し、プレゼンテーションを重ね、やっと手に入れることができたのだ。本物のオリエント急行を使うこ

