



ITU近辺とジュネーブ市内のレストラン ＜ジュネーブ市内編＞

前ITU 電気通信標準化局 職員 ^{にい や} 新谷 ^{まさみち} 正道

8月号のジュネーブ レストランガイドではITU本部近くの店を紹介したが、今回はジュネーブ市内のレストランより、徒歩あるいは市電で行けるレストランに限って紹介する。前号でも書いたが、レストランは原則として、行く直前になってでもあらかじめ電話で開店しているかどうか確かめ、テーブルの予約を取ることをお勧めする。車や列車を利用すればジュネーブ市の郊外や隣りのニオン市、ローザンヌ市まで20-30分程、さらにFバスを15分乗ればジュネーブ空港の北側フランス領のフェルネーヴォルテール市まで行けるので、レストランの選択肢が広がる。またレマン湖沿いにも幾つか素晴らしいレストランがある。ここでは、紹介をしていないが、時間の余裕が取れた時には是非探訪されたい。

レストラン情報を紹介してくださったNTT ドコモの橋本明氏、KDDI津川清一氏、レストランの写真を提供くださったITUの小泉純子氏、ジュネーブKDDI事務所 鶴沢宗文氏、本堂恵利子氏にお礼を申し上げます。Bon appetit !

レストラン一覧

Restaurant Gaya

19 Rue Ferrier 1202 Genève
tel. 022-732-4636
<http://www.gayageneva.com/>
土曜昼、日、祭日休業

ローザンヌ通りに石造りの丸い教会（Église Sainte-Trinité）があり、その裏手に韓国料理レストランがある。日本と同じようなグリルの上で焼き、またたれも日本の焼き肉レストランで出てくるものと似ている。ただしミノやハツのようなもつ類は置いていない。昼は日替わりの定食もある。



Cho Lon

43 rue de Zurich 1201 Genève
tel. 022-731-1318
年中無休

ローザンヌ通り沿いのシーヌ商業センター（Centre commercial les Cygnes）からレマン湖に少し向かったところにあるベトナム・中華レストラン。メニューは料理の写真入りなので注文が楽である。餃子（ravioli chinois）や麺スープ（pho）もある。ただし日本のラーメンや王将で出される餃子をとって行くのがっかりすることも。

le Lexique

14 rue de la Faucille 1201 Genève
tel. 022-733-3131
<http://www.lelexique.ch/>
日、月、祭日休業

Cornavin駅のジュネーブ空港方面、駅から徒歩3分にある小さなレストラン。新鮮な野菜や魚、肉をオリーブオイルで調理した地中海風の料理が得意。小鯛のような姿をしたルジェ（Rougets）のムニエルはかりっと揚げられおいしかった。昼は25フランくらいの日替わり定食があり、内容も充実している。



Sansui

12 rue de la Faucille 1201 Genève
tel. 022-733-8025
<http://www.sansui.ch/>
土曜昼、日、祭日休業

Cornavin駅のジュネーブ空港方面、駅から徒歩3分のところにある日本料理店で刺身、寿司、酢の物、天ぷら、焼き魚、焼き鳥等、和食のメニューも豊富で、自分で焼きながら食べる焼肉コーナーもある。サービスもよく、どの料理も内容がよく値段もジュネーブ価格で妥当である。



La Trattoria

1 rue de la Serviette 1201 Genève
tel. 022-734-5219

<http://www.latrattoria.ch/>

日、祭日休業



ジュネーブのコルナバン (Cornavin) 駅付近にあるピッツァリア。レマン湖から Cointrin 空港に向かう Serviette 通りと、鉄道線路が交差するガードの近くだ。ITUの

イタリア人の同僚も推薦するところで、かまどの木の火でピッツァを焼いている。夕方6時過ぎ頃なら予約なしでも入れることが多いが、8時過ぎになると店内は満杯となる。お勧めは、前菜 (entrée) にはいかやたこのぶつ切りと野菜をオリーブ油でまぶしたサラダ (salade de Calamar, salade de Poulpe)、パスタにはこの店の名物のなすをたっぷり入れたなすのペンネ (penne aux aubergines、メニュー表に載っていない) だ。もちろんピッツァやスパゲッティ、リゾットはいずれもうまい。どの皿も日本と比べ2倍以上の量があるので、何人かで行く時は、幾つかの料理を注文してシェアするとよい。



La Mère Royaume

43 rue de Zurich 1201 Genève

tel. 022-731-2920

<http://www.lamereroyaume.ch/>

土日、祝日休業

Cornavin 駅からモンブラン橋方向、徒歩5分弱のところにあるフランス料理レストラン。フォワグラ、子羊のすね肉 (Souris d'agneau) のグリルがお勧め。近年、店内を改装してきれいになり、50人以上収容する個室が幾つかあるので大人数でのフォーマルなディナーに適している。店名のメール・ロワイヨムは気丈なおばさんの名前にあやかっただけで、

1602年12月11日深夜にサボア軍がジュネーブを侵攻したとき、ロワイヨムおばさんは兵が城壁を登り始めたのに気づき、城壁の上から煮えたぎったスープを流し、兵を追い払いジュネーブを救ったという。以前はレストランに本物かどうか分からないが大きな銅の鍋が飾られていた。12月の第2週目の日曜日の夕方には、よろい姿の騎士が馬に乗り旧市街をパレードし、人々が大きなたいまつをたいて祝う祭り「エスカラード (l'Escalade)」が行われる。出張と日程が合えば行く価値ありだ。この祭りの日はなぜかとても寒い日となるので、十分着込んで出掛けること。

Café de Paris

26 Rue du Mont Blanc 1201 Genève

tel. 022-732-8450

年中無休

Cornavin 駅から正面に伸びるモンブラン通りをほんの少し下ると左側に見えてくる。古くからあるレストラン



で、なじみの方も多数いるだろう。休日なしで、毎日11:00から23:00まで営業している。メニューは《Chez Boubier》と呼ばれる牛ステーキだけで、サラダとフライドポテトが付いて42フラン (2013年6月現在)。席に着くと、焼き方 (well-done、medium、medium-rare、rare) だけを聞かれるシンプルなスタイルだ。

Boky

21 rue des Alpes 1201 Genève

tel. 022-738-3794

年中無休

アルプス通りのこの店が開店したのは今世紀になってからである。最初は5m四方くらいの小さな構えであったが、チャーハンで10-12スイスフランという当時のジュネーブ相場からすると格安の値段が人気を呼び、隣店を買収・拡張して今の広さになった。Lausanne 通りには支店も出している。最近駅周辺に目立つようになった安値 Asian food 店の先駆けとなった店である。



いつも繁盛している割には客の回転率がよく、予約なしでも入れるので Night session が不規則に組まれる会議 (WRC など) の期間にはここを利用する日本人が特に多い。



価格は以前より少しアップしたようだが、定食類も20スイスフラン程度で、ビールを含めて30スイスフラン以下で十分晩餐が楽しめる。日本食も提供しているが、こちらの味は日本食専門店には及ばず、やはり中華がお勧めである。

Café du Centre

5 Place du Molard 1204 Genève

tel. 022-311-8586

<http://www.cafeducentre.ch/>

年中無休

魚貝類 (Fruits de mer) を出すレストランが、市電沿いのモラル (Molard) 広場の一角にある。入り口のガラス張りのテラスには細かく割った氷の上に新鮮な魚貝類が



置かれ、スタッフがかき空けしている様子が見える。かき (huîtres) は一般にRのつづりを含む月 (5-8月以外の月) に食べるが、ここでは一年中食べられる。何人かで来た時はかきやはまぐり (Palourde, clams)、ムール貝 (moule)、かに (Crabe)、オマール (homard)、えび (crevettes)、うに (oursin) 等の盛り合わせ (Plateaux) と、よく冷えた白ワインを注文する。温かい料理としては鍋一杯のムール貝の白ワイン蒸しや鮭 (saumon)、鱒 (truite)、すずき (loup de mer)、鯛 (dorade) 等のグリル、ひらめ (sole) のムニエル、帆立貝 (coquille Saint-Jacques) のクリーム煮等がある。



Brasserie Lipp

Confédération Centre, 8 rue de la Confédération 1204 Genève

tel. 022-318-8030

<http://www.brasserie-lipp.com/>

年中無休

ジュネーブ一番の繁華街を通る市電 (tram) 沿いに Confédération センターがあり、2階のレストランが深夜2時



まで営業している。ブラッシーリーは気楽に入れるタイプのレストランで、フランス料理がメインだ。あまり凝った料理はないが、ステーキやオムレツ、魚、鳥料理などメニューは一通りそろっていて、あまり時間がない時や、夜10時過ぎで他のレストランが閉まっている時に便利だ。

La Favola

15 rue Jean Calvin 1204 Genève

tel. 022-311-7437

土、日、祭日休業



旧市街には古い大砲が展示されている市庁舎があり、その近くに古くも小じられたイタリアンレストランがある。1階は20人ほど収容でき、狭いらせん階段を上るとテーブルが5-6個並んでいる。こぢまりとした静かなところで、大人数での食事には適さないだろう。イタリア北西部ピエモンテ州 (冬のオリンピックが開かれたトリノがある) の

イタリア料理が専門で、値段はやや高いがそれだけの価値がある。お勧めは生牛肉薄切りにチーズを振りかけたカルパッチョ (Carpaccio)、オッソブーコ (Osso buco)、きのこ入りリゾット (Risotto aux champignons) など。ワインはイタリア産に加えて、スイス南部でイタリア沿いのテッサン州 (Canton du Tessin) 産のものをそろえている。

Les Armures

1 Rue du Puits-Saint-Pierre 1201 Genève

tel. 022-310-9172

<http://www.hotel-les-armures.ch/>

年中無休

旧市街をほぼ登りつめたところに幾つかの大砲が陳列展示されている。その隣に17世紀のたたずまいを残しているレストランがある。天井には一抱え以上の太いはり張りが張り巡らされていて、当時からのものとされているテーブルや椅子や調度品が置かれている。17世紀にタイムスリップしたような雰囲気です。チーズフォンデュやラクレットを食べるのも楽しい。1994年1月15日に当時アメリカ大統領クリントン氏が夕食に訪れたそうで、彼の色紙を金プレートにしたものが飾られている。

Cave Valaisanne et Chalet suisse

23 Boulevard Georges-Favon 1204 Genève

tel. 022-328-1236

<http://www.chaletswiss.ch/>

年中無休

旧市街、バスティアン広場のヴィクトリアホール (Le Victoria Hall) 裏手にあるスイスレストラン。大人数でもOKで年中無休、かつ深夜1時まで営業する。牛の干し肉 (viande séchée)、チーズフォンデュ、ラクレットなどスイスの定番料理に加え、シュークルート (choucroute) や湖で取れるわかさぎのような魚、ペルシュのムニエル (filets de perches) がある。ローヌ河上流のヴァレ州で代表的なワインであるフォンダン (Fendant) やドル (Dôle) を置いている。

**Hashimoto**

19 rue Adrien Lachenal 1207 Genève

tel. 022-700-8465

土曜昼、日、祭日休業

旧市街、自然史博物館 (Musée d'histoire naturelle) の近くにある寿司専門のレストラン。ジュネーブのおい



しい寿司が食べられる。以前同名の日本料理店があり (現在は「松」)、そこからシェフの橋本氏が独立し「橋本」を昨年秋に開店した。

Luigia

24 rue Adrien Lachenal 1207 Genève

tel. 022-840-1515

<http://www.luigia.ch/>

年中無休。予約は取らない。

最近開店したばかりなのに若者に大人気で、本格的なナポリタンのパスタが専門。通りからはバーかディスコと見間違えるようなLUIGIAの電光文字が見えるだけだが、店内は広く社員食堂のようにテーブルがびっしり並んでいる。180人の席があるとのことだが昼には列を作り待つこともあるとい

う。大きなかまどが奥に置かれピッツアを焼く職人だけでも45人いるという。ピッツアの生地はカラッと焼かれており油っぽさがまるでない。写真のピッツアは生ハムにルッコラとなすを乗せたものだが生ハム、ルッコラとも調理せず素材を生かすことに注意が払われている。もう1枚の写真はナポリタンスパゲッティで、パスタが菌ごたえのあるアルデント、たっぷりのトマトソースとまぶされこれもとてもうまかった。ワインの種類も豊富で、またグラスワインの種類もとても多い。この店のお勧めのアペリティフのひとつにSpritzと名付けられた白ワインとオレンジジュース等を混ぜた飲み物がある。スペインのサングリアと似たところがあるがSpritzの方がすっきりしており、ワインの代わりに食事を通しての飲み物にもなりそうである。是非とも行ってもらいたい店のひとつである。Luigiaは日本政府代表部オフィス近くのGrand-Sacconexにも2号店 (2 chemin de la tourelle 1209 Genève tel. 022-788-7770) がある。

**Brasserie du Parc des Eaux Vives**

82 Quai Gustave Ador 1211 Genève

tel. 022-849-7575

<http://www.parcdeeseaux-vives.ch/>

年中無休

ITUからモンブラン橋 (le pont du Mont-Blanc) を渡ってエヴィアン (Evian) 方向に進み、大噴水 (Jet d'Eau) を越えてさらに進むと、右手に大きなオーヴィヴ公園 (Parc





des Eaux-Vives)がある。その公園の広大な芝生の奥に、立派な造りのレストランがある。夜は高級志向でお高いが、昼はテラスでレマン湖を見下ろし、遠くジュラの山を眺めながら手軽な値段で軽いフランス料理のコースが食べられる。

Café du Marché

4 place du Marché 1227 Carouge
tel. 022-827-1696
<http://www.cafe-du-marche.ch/>



市電 12番あるいは13番
Marche下車
日、祭日休業
ジュネーブ市の南、アルヴ川沿いにカルージュ(Carouge)と呼ばれる地域がある。18世紀後半からサヴォア公国の商業都市として発展し、今でも職人工房が幾つもあって、しゃれた一点ものの衣類を並べた店

や職人工芸品の店がある。上記の2店は気取らず落ち着いた雰囲気ながら、それでいて活気もあって、おいしくフランス料理を食べられる。鮭のタルタル (Tartare de saumon) や自家製のフォワグラ (Foie gras maison)、サーロインステーキ (Entrecôte grillée)、フィレの蒸し煮 (Filets du bœuf poêlé)、子羊のすね肉のコンフィ (Souris d'agneau confites) 等々がある。この店と次に紹介するCafé des négociantsもほぼ同じような料理を提供している。

Café des négociants

29 rue de la Filature 1227 Carouge
tel. 022-300-3130
<http://www.negotiants.ch/>
市電 12番あるいは13番
Armes下車
土、日、祭日休業



Genève市内のレストランマップ

© OpenStreetMap contributors