

何から何まで言ってみる

暮らしの

フランス語単語

8000



佐藤正透

Masato Sato



語研

何から何まで言ってみる

暮らしの
フランス語単語
8000

佐藤正透
Masato Sato

はじめに

観光立国、グルメの国、アートやファッションの一大センターなど、日本人がフランスという言葉から受ける印象は歴史的・文化的な側面が強い傾向があります。一方で、現代のフランスは男女同権の意識も高く、少子化対策においても成功を収めつつあります。また産業の面では国際競争力を持つ農業大国であり、原子力産業や航空機産業では世界を牽引しています。まさにフランスは、21世紀に日本が目指しているひとつの指針となる国であり、その言葉を学ぶということは日本にとっても大きな意味を持ってくるのではないのでしょうか。

本書は、フランス語圏を旅行や出張などで短期的に滞在したり、留学や転勤などで現地生活をおくる際に知っておくべき「暮らしのフランス語単語」を、場面別・トピック別にまとめたものです。

収録した単語や表現は、実際にフランスで滞在生活をし、“暮らしの現場”の取材をとおして選び出しました。見出し語の収録数は8,400語強。さらに、それぞれの場面に必要と思われる会話と基礎知識も取りあげています。自分の興味・関心のある場面・トピックから手始めに、実際に声を出して言いながら、暮らしの単語をチェックしてみましょう。

言うまでもなく、コミュニケーションには会話が一番重要です。間違いを恐れずに、とにかく相手に話しかけることです。その中から言葉の微妙なニュアンスの違いがわかるようになります。

本書を片手にフランスの街角を歩いたり、ビジネスや留学などで滞在生活をおくられる方、また、人々との会話を楽しみたいという読者の皆さんの一助となれば幸いです。

最後になりますが、AAA言語学院の先生・生徒の皆さん、パリの人々、(株)語研編集部の中野先生に心から感謝を申し上げます。

2014年夏

佐藤正透

目次

はじめに iii



1. 買い物をする

1. お店で

最重要語&表現.....	2
買い物をする.....	4
買い物の単位.....	8
お店の中.....	10
店員と話す.....	12
レジ.....	14
プレゼント、ブランド品など.....	15

2. お酒・タバコ

バーで使う表現.....	17
フランスワインとシードル.....	17
ビール.....	21
ブランデーやカクテルなど.....	21
その他お酒関連.....	22
タバコ.....	23



2. 食べる・飲む

1. 「食」の基本表現

最重要語&表現.....	26
フランス料理のスタイル.....	31
レストランでの重要表現.....	33

クロワッサンやプリオッシュなど.....	52
ケーキなど.....	53
マカロンやビスケットなど.....	54
チョコレートやキャンデーなど.....	56

2. 料理・飲み物

メニューを読み解く言葉.....	37
日替わりのコース料理.....	38
(1) 前菜 38	
(2) メインディッシュ 42	
(3) デザート 45	
(4) チーズなど 46	

4. 食器・調理

レストランの食器類など.....	58
調理～1.....	59
調理～2.....	60

3. カフェのコーヒーとパンとお菓子など

コーヒーとティー.....	48
ジュースなど.....	50
クロックムッシュやクロックマダムなど.....	51
バゲットといろいろなフランスパン.....	51

5. 味覚・調味料

味の表現.....	62
調味料など.....	64

6. 食材

肉類など.....	67
肉類の部位名など.....	69
魚介類.....	70

卵とミルクなど.....	72	フルーツ.....	77
穀類.....	73	ドライフルーツとナッツ類.....	79
スパイスやハーブなど.....	73	自然食品と容器など.....	79
野菜, キノコ類など.....	75		



3. 街角を歩く

1. 街角で

最重要語.....	84
町の地域, 地区など.....	86
道を探す.....	88

2. 通りと交差点

通りと交差点で見えるもの.....	91
-------------------	----

3. 街の建物とお店

建物とお店の名称.....	94
---------------	----



4. 乗り物に乗る

1. タクシーに乗る

最重要語&表現.....	104
乗車, 車中の表現.....	106
車内と部品名.....	107
オートリブ, 車を運転する.....	108
交通事故など.....	109
道路と道路標識.....	110
車と燃料.....	111
自転車やオートバイに乗る.....	112

2. バスや船などに乗る

最重要語&表現.....	114
乗車・下車の表現.....	115
乗船と下船の重要単語と表現.....	115

3. 地下鉄(メトロ), 列車に乗る

最重要語&表現.....	118
フランス国鉄.....	119
駅構内.....	121
切符を買うときの表現など.....	122
いろいろな列車と車両.....	123
駅員など.....	124

4. 飛行機に乗る

最重要語&表現.....	125
航空券と荷物など.....	126
空港内.....	127
機中で, その他.....	128



5. 観光地を訪ねる

1. 観光地に行く

観光とバカンス	132
旅行のスタイル	133
旅行代理店とツアー	134
世界遺産と観光地など	137

2. フランスのキリスト教

祭りとサンジャックへの道	138
中世・近世の王国フランスの名残	139
カトリック教徒と聖母マリア	139
フランスのクリスマス	140
教会とカテドラル (大聖堂)	143
神父, 修道士や信者たち	143
モスク, シナゴグ, 仏教寺院など	144

3. リゾート地へ行く

(1) ビーチリゾート	146
日光浴をする	146
海水浴をする	147
その他のマリンスポーツなど	147
海と自然	148

(2) 山とキャンピング	149
トレッキングやウオーキング	149
山と自然	150

4. 写真を撮る

最重要語&表現	154
写真館	154
カメラ・フィルム・付属品など	155
充電する	156

5. 観光客に多いトラブルとビザ関連

盗まれる, なくす, だまされる	157
ビザ, その他の届け出	159
役所とフランスの行政区分	160

6. ホテルで

最重要語&表現	162
トラブル表現と依頼の表現	164
チェックイン, チェックアウト	165
ルーム&サービス	167
ホテル内	168
客室内	169
バス・トイレ内	172



6. 公共の場所で

1. 電話をかける

最重要語	176
携帯電話	176
電話をかける, 電話をとる	177
電話の簡単会話	178
電話の各種サービスなど	179

2. 銀行で

最重要語&表現	181
両替する	183

フランスの銀行など	184
-----------	-----

3. 郵便局で

最重要語&表現	187
発送時に使う表現と用語	188
手紙を書く・送る	189
手紙やはがきなど	190
切手	191

4. 書店で

書店で.....	192	日本とフランスのマンガなど.....	194
小説や詩など.....	193	雑誌・フリーペーパーなど.....	195



7. 病気になったら

1. 病院で

最重要語&表現.....	204
フランスの医師など.....	206
フランスの病院.....	208
病気, ケガから治療まで.....	208
診療書類や診察用具など.....	210

2. 病気・ケガ

病気など.....	213
けがや歯痛など.....	216

感染症など.....	217
------------	-----

3. 薬品と栄養成分

薬を飲む.....	218
いろいろな薬品.....	218
栄養成分など.....	219

4. 人体の名称

人体の名称.....	221
------------	-----



8. オシャレをする

1. ファッション

最重要語.....	226
衣服.....	227
カジュアルウエアなど.....	230
下着, 靴下など.....	232
ファッション小物類.....	233
靴.....	234
宝石, アクセサリー.....	235
時計と眼鏡.....	236
模様など.....	237
サイズなど.....	238

色.....	238
生地と素材.....	240
衣服の部分名など.....	241

2. 美容・理容

美容院のサービス.....	243
美容院の用品など.....	243
ヘアスタイルと髪質.....	244
化粧する.....	246
エステ.....	248



9. 人を知る・自分を知る

1. 一日の行動

一日の行動.....	252
------------	-----

その他の生活表現.....	258
田舎の生活.....	259

2. 感情	
感情	260
3. 性格・能力・礼儀	
性格・能力・礼儀	267
礼儀や道徳など	272
4. 人の外見・表情・動作	
外見, 体重, 身長	274
口	276
目	277
鼻, においと香り	278

耳	278
手	279
その他	279
5. 愛する	
恋人たち	284
愛情表現	286
友人や恋人との会話など	288
結婚	290
夫婦	291
出産と赤ちゃん, その他	293
フランスの家族	294

10. 動物・植物・自然を愛する

1. ペット

犬など	298
小鳥や観賞魚など	300

2. 動物と動物園

人気の動物	301
その他の陸生動物	303
鳥類	303
その他の爬虫類, 両生類	304
クジラ, その他の水生動物と魚	305
昆虫とその他の虫など	306

3. 植物

植物園や街角の樹木	308
樹木や花の部分名など	310
花と植物	310
庭園の草花や低木など	312

4. 宇宙・自然・社会問題・科学

宇宙・天体など	315
気象と災害	317
環境問題とエネルギー	321
社会問題など	323
文化, その他	325
主な元素名	327
科学技術と世界の神秘など	328

11. 住む

1. 住まいと周辺

最重要語&表現	332
住まい	334
中庭と家の周り	338
部屋と家の間取りなど	339

家具など	340
------------	-----

2. 調度品と小物類

調度品と小物類	342
---------------	-----

3. 台所・掃除・洗濯

家電製品など	343
台所用品など	344
掃除と洗濯	345

4. オーディオ設備

オーディオ設備	347
---------	-----

5. フランスの田舎生活

フランスの田舎生活	348
-----------	-----



12. 学ぶ

1. フランス語を学ぶ

フランス語入門	350
フランス語のクラス	351
クラスでの表現	359

2. 留学

留学と入学	362
-------	-----

フランスの教育制度、先生と生徒	363
学年・学期と専攻など	364
テスト・論文と成績	365
勉強する	366
教具と文房具	367
キャンパス内の施設など	369
キャンパス・ライフ	370



13. 余暇を楽しむ

1. 遊びと趣味

遊園地と遊び場	374
いろいろな遊びや玩具など	375
パズルやじゃんけんなど	377
宝くじやギャンブルなど	377
狩猟とフィッシング	379
ボウリング、ダーツなど	380
トランプ	380
チェス	382

2. 芸術、絵画

絵画、彫刻、建築など	383
------------	-----

3. エンターテイメント

音楽の基本	393
オーケストラ	394
演劇やオペラなど	399
映画を見る	403
映画を撮る	405
いろいろな映画	406
映画祭や芸能界など	407



14. スポーツをする

1. サッカー

サッカー	418
観戦する	420
選手権大会など	421

2. ラグビー

ラグビー	424
------	-----

3. テニスとそのほかの球技など

テニス	425
そのほかの球技など	426

4. その他のスポーツ、運動総合

自転車競技、モータースポーツなど	427
乗馬、フェンシングとそのほかのスポーツなど	427
陸上競技やオリンピックなど	429



15. 働く

1. 働く

最重要語&表現	432
フランスの企業形態	434
本社・支社、役職など	435
仕事を探す	436
従業員と待遇など	437
働く	439
仕事を辞める	439

2. 工場

工場	441
生産	442
工具類など	443

3. 営業活動

営業活動と収支など	445
会議、集まり	446

4. 貿易・契約・クレーム

貿易と保険	454
契約とクレーム	455

5. 経済・金融

経済・金融など	456
---------	-----



16. 情報を得る・発信する

1. マスコミ

出版	460
放送	461
新聞	463

2. コンピュータ

コンピュータを使う	465
本体と周辺機器	467
ハードウェア・ソフトウェア	468
インターネット	469
基本操作	471
ウインドウ	472



17. 政治・警察・司法・軍事・地理について知る

1. 政治

政治 482

2. 警察

警察と犯罪 485

3. 司法

司法 487

4. 軍事

軍事 489

5. 地理

世界の地理 492

世界の国と地域 493



18. フランス語の基本をおさえる

1. 数・単位・方向

数字の表記（基数） 500

序数の表記 503

概数, その他の数字表現 504

単位 505

方向 508

2. 時間と時の表現

朝・昼・夜 510

時間と時刻 511

一日の時間 511

時刻の会話表現 512

日 514

週 516

曜日 516

月 517

年など 518

季節ほか 519

3. 状態を表わす言葉

状態を表わす言葉 520

4. 構文とつながり言葉

構文とつながり言葉 534

ひとこと疑問構文 551

いろいろな代名詞など 552

付録（動詞活用一覧） 556

索引 586

【装丁】 神田昇和

【本文写真】 佐藤正透



買い物をする



① 買い物をする

1. お店で

★最重要語&表現

※ 語注の中の◆印は、日本語見出し以外の意味を表します。

店, 商店	magasin	男	マガザン
	* 「土産物屋」は “magasin de souvenirs” (マガザン ドゥ スヴニール)。		
店, プティック (洋装店)	boutique	女	プティック
	* “magasin” より小規模の店。		
商店街	rue commerçante	女	リュ コメルソントゥ
マーケット, 市場	marché	男	マルシェ
	* 週に 1 回開かれる朝市などは “marché hebdomadaire” (マルシェ エブドマデー) ともいう。		
フリーマーケット, 蚤 (の み) の市	marché aux puces	男	マルシェ オ ビュス
	* “puce” は「ノミ」。		
	les puces	女	レ ビュス
	* 「古物商」は “brocante” (プロコントゥ)。		
パサージュ, アーケード街	passage (couvert)	男	パサージュ (クヴェール)
アーケード街	galerie marchande	女	ギャルリ マルシヨンドゥ
スーパーマーケット	supermarché	男	スュベルマルシェ
	* 「小型のスーパー」は “supérette” (スュベレットゥ)。		
ハイパーマーケット	hypermarché	男	イベルマルシェ
	* 主に郊外にある大型のスーパーマーケット。		
ショッピングセンター	centre commercial	男	ソントル コメルスィアル
デパート	grand magasin	男	グロン マガザン
(いろいろな市場)			
花市	marché aux fleurs	男	マルシェ オ フルール
小鳥市	marché aux oiseaux	男	マルシェ オソワソー

切手市	marché aux timbres	男	マルシェ オ タンブル
古本市	marché aux livres d'occasion	男	マルシェ オ リーヴル ド カズイオン
魚市場	marché aux poissons	男	マルシェ オ ポワッソン
青物市場	marché aux fruits et légumes	男	マルシェ オ フリュイ エ レギュム
値段, 価格	prix	男	プリ
——税込み価格	prix toutes taxes comprises [prix T.T.C.]	男	プリ トゥートゥ タックス コンプリーズ
——税抜き価格	prix hors-taxes [prix H.T.]	男	プリ オルタックス
付加価値税	taxe sur la valeur ajoutée [T.V.A.]	女	タックス スュル ラ ヴァ ルーラジュテ
領収書	reçu	男	ルスユ
勘定書	addition	女	アディスイオン
割引券	bon de réduction	男	ボン ドゥ レデュクスイオン



世界初ともいわれる百貨店ボン・マルシェ。隣接する子会社の食料品店も豊富な品揃えで観光客にも人気。



① 買い物をする

お金	argent	〔男〕 アルジョン
	◆「銀」。*「いくらのお金」は“de l'argent”（ドゥ ラルジョン）、また「いくらのお水」は“de l'eau”（ドゥ ロー）という。	
お金《口語》	sous	〔男〕 スー
	*新フラン以前の貨幣単位。そのほか口語で「お金」を“fric”（フリック）ともいう。	
現金	argent liquide	〔男〕 アルジョン リキッドゥ
	*略して“liquide”（リキッドゥ）ともいう。また“argent comptant”（アルジョン コントン）や英語から“cash”（キャッシュ）ともいう。	

カルト・ブルー	Carte Bleue	〔女〕 キャルトゥ ブルー
	*フランスの銀行が発行する IC チップ付きのカードで、デビットカードの機能もある。	
クレジットカード	carte de crédit	〔女〕 キャルトゥ ドゥ クレディ
値段が高い	cher, chère	シェール
	◆「親愛な」。	
値段が安い、値段が高くない	pas cher[chère]	パ シェール
	*フランス語には「安い」に当たる一語の言葉がない。例えば「これは安い。」は“Ce n'est pas cher.”（ス ネ パ シェール）などという。	
値段が安い、お買い得	bon marché	ボン マルシェ
手頃な（値段などが）	raisonnable	レゾナーブル
	◆「分別のある」。	
経済的な、経済の	économique	エコノミック
高価な、費用がかかる	coûteux, coûteuse	クトゥー、クトゥーズ

★買い物をする

買い物をする、買い物をしてまわる	faire[courir] les magasins	フェール [クリール] レ マガザン
買い物をする	faire du shopping	フェール デュ ショッピング
	faire des achats	フェール デ アシャ
買い物をする（日々の買い物）	faire des courses	フェール デ クルス

ウインドーショッピングをする	faire du lèche-vitrines	フェール デュ レシュヴィトリーヌ
買い物に行く（日々の買い物）	aller faire des courses	アレ フェール デ クルス
市場へ買い物に行く	aller au marché	アレ オ マルシェ
ショーウインドー	vitrine (女) ヴィトリーヌ *「クリスマスのショーウインドー」は「 les vitrines de Noël 」(レ ヴィトリーヌ ドゥ ノエル)。「ショーウインドーの中の」は「 dans la vitrine 」(ドン ラ ヴィトリーヌ)。	
入り口	entrée (女) オントレ ◆「玄関」「入場」「前菜」。	
出口	sortie (女) ソルティ ◆「外出」「発売」「本の刊行」「映画の封切り」。	
ドア、門、出入り口	porte (女) ポルトゥ	
自動ドア	porte automatique (女) ポルトゥ オトマティック	
ドアを押す	pousser la porte	プセ ラ ポルトゥ
ドアを引く (ドアの表示)	tirer la porte	ティレ ラ ポルトゥ
押してください。	Poussez.	プセ
引いてください。	Tirez.	ティレ
店に入る	entrer dans le magasin	オントレ ドン ル マガザン
店から出る	sortir du magasin	ソルティール デュ マガザン
入る	entrer	オントレ
出る、外出する	sortir	ソルティール
並び	s'aligner *「並べる」は「aligner」(アリニエ)。	サリニエ
行列に並び、行列を作る	faire la queue *「queue」は「列、行列、しっぽ」。	フェール ラ クー



① 買い物をする

買う	acheter	アシュテ
	* 「バーゲンセールで買う」は “ acheter en solde ” (アシュテロソルドゥ)。	
売る	vendre	ヴォンドル
探す	chercher	シエルシエ
選ぶ	choisir	ショクスイール
試す, 試着する	essayer	エセイエ
	◆ 「試食 [試飲] する」。	
費用がかかる	coûter	クーテ
値引きする	faire un prix	フェール アン プリ
	* “ faire une réduction ” (フェール ユヌ レデュクスイオン) ともいう。また「値切る」は “ marchander ” (マルシヨンデ)。	
支払う	payer	ペイエ
	* “ régler ” (レグレ) ともいう。	
現金で支払う	payer en espèces	ペイエロンネスバス
クレジットカードで支払う	payer par carte (de crédit)	ペイエ パル キャルトゥ (ドゥ クレディ)
小切手で払う	payer par chèque	ペイエ パル シェック
即金で全額払う	payer comptant	ペイエ コントン
分割払いで払う	payer en plusieurs versements	ペイエロン プリュズイユール ヴェルスモン
交換する	échanger	エシヨンジエ
	* 「～を…と交換する」は “ échanger ~ contre ... ” (エシヨンジエ～コントル…)。	
取り替える, 交換する (新しいものと)	changer	シヨンジエ
	◆ 「変える」「両替する」。	
払い戻す	rembourser	ロンブルセ
	* 「払い戻し, 返済」は “ remboursement ” (ロンブルセモン)。	

包む, 包装する	envelopper	オンヴロベ
包装する	emballer	オンバリ

無駄遣いする, 浪費する	gaspiller	ガスビエ
節約する, お金をためる	économiser	エコノミゼ
お金を数える	compter de l'argent	コンテ ドウ ラルジョン

* "compter" は「数える, ~しようと思う」。

開店する	ouvrir la boutique	ウヴリール ラ プティック
閉店する	fermer la boutique	フェルメ ラ プティック

◆「廃業する (店を)」。

営業時間, 開店[業]時間	heures d'ouverture	女 ウール ドゥヴェルテュール
閉店時間, 終業時間	heures de fermeture	女 ウール ドウ フェルムテュール
営業スケジュール	horaire d'ouverture	男 オレール ドゥヴェルテュール

* 店頭には "mardi au samedi / 9h00-12h00, 14h00-19h00" (火曜日から土曜日/9時から12時, 14時から19時(営業)) などの表示がある。

(みなさん) いらっしゃいませ!	Messieurs-dames !	メスイユ ダム
	Monsieur-dame !	ムスイユ ダム

* 店頭の販売員などが。

(お店の表示)

営業中	OUVERT	ウヴェール
準備中, 閉店	FERMÉ	フェルメ
定休日: 水曜日と日曜日	Fermeture le mercredi et le dimanche	フェルムテュール ル メルク ルディ エ ル デイモンシュ
本日閉店	Fermé aujourd'hui	フェルメ オジュールデュイ
24時間365日営業	24h/24, 7j/7(service vingt-quatre heures sur vingt-quatre et sept jours sur sept)	セルヴィス ヴァンキャトル ーズ スュル ヴァンキャ トル エ セットウ ジュール スュル セットウ

* 1週間に7日, 1日24時間営業。



① 買い物をする

売り切れ商品	Article épuisé	アルティクル エビユイゼ
在庫切れ	Stock épuisé	ストック エビユイゼ
ワンちゃんは入店できません	Les chiens ne sont pas admis dans ce magasin	レ シアン ヌ ソン パ アDMI ドン ス マガザン

(ウインドーの宣伝文句)

バーゲンセール！	Solde(s) !	ソルドゥ * フランスのバーゲンの時期は6～7月と1～2月。バーゲン期間は法律で定められており、約5週間続く。
安売り！	Vente au rabais !	ヴォントオ ラベ
キャンペーン！	Promos !	プロモ
大安売りキャンペーン！	Grande promotion !	グロンドゥ プロモシオン
すべて 15 ユーロ！	Tout à 15 € !	トゥッタ キャンズーロ

割引！ ディスカウント！	Rabais ! Réduction !	ラベ レデュクシオン
30%引き！	Remise de 30% !	ルミス ドゥ トロントゥ ブル ソン
半額！ (50%引き)	Moitié prix !	モフティエ プリ
ディスカウント価格！	Prix discount !	プリ ディスクントゥ
特価！	Prix spécial !	プリ スペシアル * "Prix !" とだけ表示する場合もある。
超特価！	Prix choc !	プリ ショック
破壊価格！	Prix cassé !	プリ キャッセ

★買い物の単位

ユーロ	euro(€)	男 ウーロ *以前は"franc" (フロン)。ユーロ通貨の本格導入は2002年から。
サンチーム, サン	centime	男 ソンティーム *略して"cent" (ソン) ともいう。100分の1ユーロ。
10ユーロ 50サンチーム	dix euros cinquante	ディズーロ サンコントゥ *サンチーム (cent) は通常、省略する。

250 グラム	demi-livre	〔女〕	ドゥミリーヴル *切り売りのチーズやハムなどを買うときなどに。
500 グラム	livre[1]	〔女〕	リーブル ◆「イギリスポンド」。*男性名詞で「本」の意味。
キログラム	kilo	〔男〕	キロ * "kilogramme" (キログラム) の略。
グラム	gramme	〔男〕	グラム
リットル	litre	〔男〕	リトル
センチリットル	centilitre[cl]	〔男〕	ソントィリトル * 100分の1リットル。ペットボトルなどに表記のある「50cl」とは500mlのこと。
メートル	mètre	〔男〕	メートル
センチメートル	centimètre	〔男〕	ソントィメートル

(ユーロの数え方)

1 ユーロ	un euro	アンヌーロ
2 ユーロ	deux euros	ドゥズーロ
3 ユーロ	trois euros	トロフズーロ
4 ユーロ	quatre euros	キャトルーロ
5 ユーロ	cinq euros	サンクーロ
6 ユーロ	six euros	スイズーロ
7 ユーロ	sept euros	セツトゥーロ
8 ユーロ	huit euros	ユイトトゥーロ
9 ユーロ	neuf euros	ヌヴーロ
10 ユーロ	dix euros	ディズーロ



① 買い物をする

★お店の中

顧客、客	client(e) (男, 女) クリオン, クリオントゥ ◆「取引先」「クライアント」「得意先」。
——訪問客、客	visiteur, visiteuse (男, 女) ヴィズィトゥール, ヴィズィトゥーズ *「来客」の意味の「お客」。◆「観光客」「見学者」。
——招待客、客	invité(e) (男, 女) アンヴィテ
店員、販売員	vendeur, vendeuse (男, 女) ヴォンドゥール, ヴォンドゥーズ
店員	employé(e) de magasin (男, 女) オンブルワイエ ドゥ マガザン
店長	responsable de magasin (男, 女) レスポンスール ドゥ マガザン *「chef」(シェフ)なども使う。
警備員、ガードマン	agent de sécurité (男) アジョン ドゥ セキュリテ *「vigile」(ヴィジル)ともいう。

(階数の表示)

階	étage (男) エタージュ *「niveau 1」(レベル1), 「niveau 2」(レベル2)で表示する所もある。
1階	rez-de-chaussée (男) レドゥシヨセ *イギリス英語の「ground floor」と同じ。エレベーターでは「0」の表示もある。
2階	premier étage[1^{er} étage] (男) プルミエタージュ *「第1の階」の意味だが、日本の「2階」に当たる。以下同様。
3階	deuxième étage[2^e étage] (男) ドゥズィエメタージュ
4階	troisième étage[3^e étage] (男) トロフズィエメタージュ
5階	quatrième étage[4^e étage] (男) キャトリエメタージュ
6階	cinquième étage[5^e étage] (男) サンキエメタージュ
7階	sixième étage[6^e étage] (男) スィズィエメタージュ

地階、地下室	sous-sol	男	スーソル
——地下1階	premier sous-sol	男	ブルミエ スーソル
——地下2階	deuxième sous-sol	男	ドゥズイエム スーソル
階段	escalier	男	エスカリエ
エスカレーター	escalator	男	エスカラトール
	* "escalier mécanique" (エスカリエ メカニック) や "escalier roulant" (エスカリエ ルーロン) ともいう。		
エレベーター	ascenseur	男	アソンスール
売り場 (デパートの)	rayon	男	レイヨン
	◆ 「光線」「半径」「棚」。		
——婦人服 [紳士服] 売り場	rayon femme[homme]	男	レイヨン ファム[オム]
——食料品売り場	rayon alimentation	男	レイヨン アリモンタスイオン
——おもちゃ売り場	rayon jouets	男	レイヨン ジュエ
試着室	cabine d'essayage	女	キャピヌ デセイヤージュ
鏡	miroir	男	ミロワール
	* "glace" (グラス) ともいう。		



財布のひもが固いフランス人もバーゲンの時期だけはショッピングを満喫する。



① 買い物をする

★店員と話す

すみません！	S'il vous plaît ! *店員を呼びとめたり、お願いするときなどに。	スィル ヴ プレ
何かお探しですか？（店員） ——ありがとうございます、でも見ているだけです。	Vous cherchez quelque chose ? Je regarde seulement, merci.	ヴ シェルシエ ケルク ショーズ ジュ ルギャルドゥ スルモン、メルスイ
触ってもいいですか？	Je peux toucher ? *平叙文でも、語末を上げるイントネーションで話せば、疑問のニュアンスが出る。	ジュ ブ トゥッシェ
それ [あれ] を見せてもらえますか？	Vous pouvez me montrer ça ?	ヴ ブヴェ ム モントレサ
大きすぎます [小さすぎます]。 ほかの色はありますか？	C'est trop grand [petit]. Vous avez d'autres couleurs ?	セ トロ グロン [プティ] ヴザヴェ ドートル クルール
試着してもいいですか？ ——どうぞ。（店員） ——よくお似合いです。（店員）	Je peux essayer ? S'il vous plaît. Ça vous va bien.	ジュ ブ エセイエ スィル ヴ プレ サ ヴ ヴァ ビヤン
このスカートどう思う？ ——なかなかいいね。／悪くないね。 ——変だよ。	Comment tu trouves cette jupe ? *友人などに。 C'est pas mal. Je trouve ça bizarre.	コモン テュ トルーヴ セ ットゥ ジュップ セ バ マル ジュ トルーヴ サ ビザール
これは何ですか？	Qu'est-ce que c'est ? C'est quoi ? *口語的表現。	ケス ク セ セ クワ
これは何という名前ですか？	Ça s'appelle comment ?	サ サベル コモン

これはどうやって使うのですか？	Comment on utilise ça ?	コモン オン ユティリース サ
これは何でできていますか？	C'est fait en quoi ?	セ フェ オン クワ
これは女性用ですか？	C'est pour les femmes ?	セ ブル レ ファム
壊れていました。	C'était déjà cassé.	セテ デジャ キャッセ
ここが汚れていました。	C'était taché ici.	セテ タッシェ イスイ
交換できますか？	Je peux le changer ?	ジュ ブル ションジェ
これが欲しいのですが。《品物を示して》	Je voudrais prendre ça.	ジュ ヴドレ フロンドル サ
これ [それ] をください。	Ça, s'il vous plaît.	サ, スィル ヴ プレ
これ [それ] にします。《指で示して》	Je vais prendre ça.	ジュ ヴェ フロンドル サ
いくらですか？	C'est combien ?	セ コンビヤン
いくらですか？／いくらかかりますか？	Ça coûte combien ?	サ クートゥ コンビヤン
全部でいくらになりますか？	Ça fait combien (en tout) ?	サ フェ コンビヤン (オン トゥ)
免税 (のための書類) をお願いします。	La détaxe, s'il vous plaît.	ラ デタックス, スィル ヴ プレ
それで全部ですか？《スーパーの会計係など》	C'est tout ?	セ トゥ
——はい、これで全部です。ありがとう。	Oui, c'est tout. Merci.	ウイ, セ トゥ, メルスイ
カードで払えますか？	Je peux payer par carte ?	ジュ プ ペイェ パル キ ャルトゥ * "payer" の代わりに "régler" (レグレ) も使う。
小銭を持っていません。	Je n'ai pas la monnaie.	ジュ ネ パ ラ モネ
計算が間違ってるのでは。	Je crois qu'il y a une erreur.	ジュ クロワ キリヤ ユネ ルール



① 買い物をする

ビニール袋をお願いします。	Donnez-moi un sac en plastique, s'il vous plaît.	ドネモワ アン サッコン プラスティック、スイル ヴ プレ
別々に包んでもらえますか？	Vous pouvez les emballer séparément ?	ヴ ブヴェ レソソバレ セパレモン
プレゼント用に包んでもらえますか？	Vous pouvez faire un paquet-cadeau ?	ヴ ブヴェ フェール アン パケキャドー

(便利な言い回し構文)

～が欲しいのですが、～したいのですが。	Je voudrais ~.	ジュ ヴドレ ~ *やわらかい語調。
私は～を探しています。	Je cherche ~.	ジュ シェルシュ～
～をお願いします。	~, s'il vous plaît.	～ スイル ヴ プレ *親しい間では、"s'il te plaît" (スイル トゥ プレ)。
～はありますか？	Est-ce que vous avez ~ ?	エス ク ヴザヴェ
～はどこにありますか？	Où est ~ ?	ウ エ ~

(ディスカウントのとき、また断るときの表現)

高いよ！	C'est cher !	セ シェール
もう少し安くなりますか？	Vous ne pouvez pas me faire un prix ?	ヴ ヌ ブヴェ パム フェール アン プリ
またにします。／じゃあ、考えてみます。	Je vais réfléchir.	ジュ ヴェ レフレシール
いえ、結構です。	Non, merci.	ノン、メルスイ

★レジ

レジ	caisse	〔女〕 ケス ◆「箱」「ケース」「太鼓」「金庫」。
レジ係、会計係	caissier, caissière	〔男, 女〕 ケスイエ, ケスイエル
カウンター	comptoir	〔男〕 コントワール *お店やホテル、またカフェやバーなどのカウンター。
おつり、小銭	monnaie	〔女〕 モネ ◆「通貨」「硬貨」。
財布、札入れ	portefeuille	〔男〕 ポルトゥフイユ

小銭入れ	porte-monnaie	男	ポルトウモネ
袋, バッグ	sac ◆「ハンドバッグ」。*「小さな袋」は“sachet”(サッシュ)。	男	サック
ビニール袋, ポリ袋	sac en plastique *口語では“sac plastique”(サック プラスティック)ともいう。	男	サッコン プラスティック
紙袋	sac en papier *“sac de papier”(サック ドウ バビエ)ともいう。	男	サッコン バビエ
買い物バッグ	sac à provisions cabas	男 男	サッカ プロヴィズイオン キャバ

かご(取っ手の付いた), バスケット	panier ◆「バスケットボールのゴール[シュート]」。*取っ手のないかごは“corbeille”(コルベユ)という。	男	パニエ
買い物かご	panier à provisions	男	パニエラ プロヴィズイオン
買い物用カート	chariot de supermarché	男	シャリオ ドウ スュベルマルシェ
カート	chariot (caddie)	男	シャリオ (キャディ)

輪ゴム, ゴムひも	élastique ◆「伸び縮みする」。*「ゴム」は“caoutchouc”(カウチュウ)。	男	エラスティック
包装紙	papier d'emballage	男	パビエ ドンバラージュ

★プレゼント, ブランド品など

プレゼント, 贈り物	cadeau *「～にプレゼントを贈る」は“offrir un cadeau à ~”(オフリール アン キャドー ア ~)。	男	キャドー
土産	souvenir ◆「思い出」。	男	スヴニール
ハンドメイドの～	~ fait(e)s à la main		フェ [フェットウ] ア ラ マン
特産品, 名物料理	spécialité ◆「専門」。	女	スペシアリテ



① 買い物をする

こつとう品, アンティーク	curiosités	〔女〕	キュリオズイテ
	◆ 「好奇心」「名所」。* “antiquités” (オンティキテ) ともいう。		
ブランド品	produit de marque	〔男〕	プロデュイ ドゥ マルク
——ブランド, (登録) 商標	marque	〔女〕	マルク
	◆ 「自印」「跡」「得点」。		
——有名ブランド	grande marque	〔女〕	グロンドゥ マルク
国産品	produit du pays	〔男〕	プロデュイ デュ ペイ
フランス製品	produit de France	〔男〕	プロデュイ ドゥ フロス
輸入品	produit d'importation	〔男〕	プロデュイ ダンポルタスイオン
新製品	nouveau produit	〔男〕	ヌヴォー プロデュイ
中古品, セカンドハンド	occasion	〔女〕	オカズイオン
	◆ 「機会」。		
模造品, イミテーション	imitation	〔女〕	イミタスイオン
	◆ 「まね」「模倣」。		
人工の	artificiel(le)		アルティフィスイエル
本物の	authentique		オトンティック
サービス (料)	service	〔男〕	セルヴィス
	◆ 「手助け」「勤務」。		
アフターサービス	service après-vente[SAV]	〔男〕	セルヴィス アプレヴォントゥ
保証	garantie	〔女〕	ギャロンティ
保証書	bon de garantie	〔男〕	ボン ドゥ ギャロンティ
	* “bulletin de garantie” (ビュルタン ドゥ ギャロンティ) ともいう。		
使用説明書, 取扱説明書	mode d'emploi	〔男〕	モッドゥ ドンブルウ

2. お酒・タバコ

★バーで使う表現

白のグラスワインをください。	Un verre de vin blanc, s'il vous plaît.	アン ヴェール ドゥ ヴァン ブロン、スィル ヴ プレ
生ビールをください。	Un demi, s'il vous plaît.	アン ドゥミ、スィル ヴ プレ
	* "un demi" は小ジョッキ 1 杯の生ビール (un demi bière pression, アン ドゥミ ビエール プレシオン) の意味。また, "Un pression, s'il vous plaît." (アン プレシオン, スィル ヴ プレ) ともいう。	
ビールをください。	De la bière, s'il vous plaît.	ドゥ ラ ビエール、スィル ヴ プレ

★フランスワインとシードル

ワイン	vin	(男) ヴァン
	* 「ホットワイン」は "vin chaud" (ヴァン ショ) といい、シナモンやレモンなどを入れることが多い。フランスはスペイン、イタリアとともに、世界 3 大ワイン生産国のひとつ。	
シードル、リンゴ酒	cidre	(男) シードル
	* ノルマンディ地方やブルターニュ地方などが名産地。ノルマンディー地方には「シードル街道」"Route du Cidre" (ルーツデュ シードル) がある。また "cidre" は日本語のサイダーの語源。	
果実酒	vin de fruits	(男) ヴァン ドゥ フリュイ
ソムリエ	sommelier, sommelière	(男、 女) ソムリエ、 ソムリエール
ワイン倉庫担当者	caviste	(男) キャヴィストゥ
デカンタージュ	décantage	(男) デコンタージュ
	* ボトルから水差しにワインを移すことにより、ボトル内の澱(おり)を取り除くこと。それにより、ワインが空気に触れて香りが引き立つ。"décantation" (デコンタシオン) ともいう。	
コルク	liège	(男) リエジュ



① 買い物をする

(いろいろなワイン)

赤ワイン	vin rouge	男	ヴァン ルージュ
白ワイン	vin blanc	男	ヴァン ブロン
	* フランス東部のジュラ地方には“vin jaune” (ヴァン ジョーヌ、黄ワイン) という白ワインもある。		
ロゼワイン	vin rosé	男	ヴァン ロゼ
	* ロゼワインは南仏のイメージが強い。		
ボルドー産ワイン	bordeaux	男	ボルドー
	* 「ボルドーの赤ワイン」は“bordeaux rouge” (ボルドー ルージュ) という。		
ブルゴーニュ産ワイン	bourgogne	男	ブルゴーニュ
	* 「ブルゴーニュの白ワイン」は“bourgogne blanc” (ブルゴーニュ ブロン) という。また、この地方のロマネ村で作られるのが高級ワインの“Romanée-Conti” (ロマネコンティ)。		
ボージョレ産ワイン	beaujolais	男	ボージョレ
	* 特に選ばれた 10 のブドウ園“crus de beaujolais” (クリュ ドゥ ボージョレ) のワインは最高品質のワイン。		
——ボージョレ・ヌーボー	beaujolais nouveau	男	ボージョレ ヌヴォー
	* その年に収穫されたブドウで作るフレッシュワイン。毎年 11 月第 3 木曜日が解禁日。		
——「ボージョレ・ヌーボー、入荷！」	《Le beaujolais nouveau est arrivé !》		ル ボージョレ ヌヴォー エタリヴェ
発泡ワイン、スパークリングワイン	vin mousseux	男	ヴァン ムスー
	* “vin effervescent” (ヴァン エフェルヴェサン) ともいう。		
——シャンパン	champagne	男	シャンパーニュ
	* シャンパーニュ地方特産のスパークリングワイン。		
ビオ・ワイン	vin bio	男	ヴァン ビオ
	* 有機農法のブドウを使い、ワインの製造過程でも厳しい条件をクリアした自然派ワイン。		

(フランスワインの格付け)

原産地統制名称ワイン	vin d'appellation d'origine contrôlée		ヴァン ダペラスイオン ドリジヌ コントローレ
	* フランスワインは国立原産地名研究所 (I.N.A.O.) によって保護、管理され、3 つのカテゴリーに分類されている。その中で AOC 名称の明記が許された上質のワイン。		

——原産地統制名称 (AOC 名称)	appellation d'origine contrôlée [A.O.C.]	アペラシオン ドリジヌ コントローレ
地ワイン	vin de pays	〔男〕 ヴァン ドゥ ペイ *限定された産地で決められた品種で作るワイン。
テーブルワイン	vin de table	〔男〕 ヴァン ドゥ ターブル *日常的に飲まれるブレンドワイン。

(ワインラベルの表示など)

ラベル, 値札	étiquette	〔女〕 エティケットゥ ◆「名札」「レッテル」「エチケット」。*「銘柄」は“marque”(マルク)。
アルコール度数	degré d'alcool	〔男〕 ドゥグレ ダルコール
アルコール度数の単位	%vol(pourcentage de volume)	〔男〕 ブルソントージュ ドゥ ヴオリュム
容量	volume	〔男〕 ヴオリュム ◆「体積」「容積」「ポリューム(音量の)」。*ワインラベルに“70 cl”とあれば、それは700ミリリットルの意味。“cl”は100分の1リットル。
収穫期 (ワイン用のブドウの)	vendanges	〔女〕 ヴォンドンジュ *単数形の“vendange”は「ブドウ(ワイン用の)の収穫」の意味。
~によって瓶詰めされた	mis en bouteille par ~	ミゾン フーティユ バル~
シャトーで元詰めた	mis en bouteille au château	ミゾン フーティヨ シャト ー
ドメーヌで元詰めた	mis en bouteille au domaine	ミゾン フーティヨ ドメーヌ
当ワイン倉庫で瓶詰めした	mis en bouteille dans nos chais	ミゾン フーティユ ドン ノ シェ

(ワインの味や強さ)

甘口の赤ワイン	vin rouge doux	〔男〕 ヴァン ルージュ ドゥー
辛口の白ワイン	vin blanc sec	〔男〕 ヴァン ブロン セック
甘い, 甘口の	doux, douce	ドゥー, ドゥース ◆「味の薄い」「手触りのいい」「穏やかな」「優しい」。*なめらかなイメージ。
辛口の, ドライの	sec, sèche	セック, セッシュ ◆「乾いた」「干した」「冷淡な」。



① 買い物をする

フルボディ、こくのある	corsé(e)	コルセ
ライトボディ、軽い	léger, légère ◆「薄い」。	レジェ, レジェール
フルーティーな	fruité(e)	フリユイテ
口当たりがまるやかな	velouté(e) ◆「ピロードのような」。	ヴルーテ
	moelleux, moelleuse ◆「やわらかい」。	ムワルー, ムワルーズ

(そのほかのワイン関連用語)

ボルドー産ワインの醸造所 (シャトー)	château ◆「館」「城」。	男 シャトー
ブルゴーニュ産ワインのブドウ園 (ドメーヌ)	domaine ◆「私有地」「分野」。	男 ドメーヌ
ワイン樽, 樽	fût *「オーク(材), コナラ(材)」は「 chêne 」(シェーヌ)。	男 フュ
ワイン倉庫 (樽詰めワイン)	chai	男 シェ
ワイン倉庫	cave à vin *略して「 cave 」(キャヴ)ともいう。	女 キャーヴ ア ヴァン
ブドウの木	vigne	女 ヴィニュー
ブドウ畑	vignoble	男 ヴィニョーブル
ブドウ栽培者	vigneron(ne)	男, 女 ヴィニユロン, ヴィニユロス
ブドウを作る	faire de la vigne	フェール ドク ラ ヴィニュー
ブドウを収穫する	faire les vendanges	フェール レ ヴァンドンジュ
ワインを作る	faire du vin	フェール デュ ヴァン
ポリフェノール	polyphénol	男 ポリフェノール

天使の取り分, 天使の分け前

part des anges

〔女〕 パール テソンジュ

*ワインなど酒の製造には、基本的にも数年にも及ぶ熟成という工程があり、その間に樽などから少しずつ中の酒が外に漏れ出してゆく。その減った酒の量のこと。

★ビール

ビール	bière	〔女〕	ビエール
生ビール	bière (à la) pression	〔女〕	ビエール (ア ラ) プレシオン *略して "pression" (プレシオン) ともいう。
淡色ビール	bière blonde	〔女〕	ビエール ブロンドゥ *いわゆる普通の薄い黄金色のビール。
黒ビール	bière brune	〔女〕	ビエール ブリュヌ
ノンアルコールビール	bière sans alcool	〔女〕	ビエール ソンザルコール

泡 (ビールの表面に浮いた)	mousse de la bière	〔女〕	ムース ドウ ラ ビエール
モルト, 麦芽	malt	〔男〕	マルトゥ *英語から。
ホップ	houblon	〔男〕	ウブロン
おつまみ, 小前菜	amuse-bouche	〔男〕	アミューズブーシュ * "amuse-gueule" (アミューズグール) ともいう。

★ブランデーやカクテルなど

食前酒, アペリティフ	apéritif	〔男〕	アペリティフ
食後酒	digestif	〔男〕	ディジェスティフ *コニャックやカルバドスなど。
酒, 蒸留酒, アルコール飲料	alcool	〔男〕	アルコール
ブランデー, 蒸留酒	eau-de-vie	〔女〕	オードゥヴィエー ◆「命の水」。
リキュール	liqueur	〔女〕	リクール
ウイスキー	whisky	〔男〕	ウイスキー



① 買い物をする

コニャック	cognac	男	コニャック *コニャック地方産のブランデー。
アルマニャック	armagnac	男	アルマニャック *アルマニャック地方産のブランデー。
カルバドス	calvados	男	カルヴァドス *ノルマンディ産のシードルを蒸留して作るブランデー。
バステイス	pastis	男	バステイス *アニスなどで香りをつけたリキュールで、通常は食前酒として水で割って飲む。バステイスに水を加えると白濁する。
ベルモット	vermout(h)	男	ヴェルムットゥ *白ワインにニガヨモギなどの香草や柑橘類の果皮とスピリッツなど加えて作るフレーバードワイン(リキュール)。主に食前酒。
カシス (酒)	cassis	男	キャスイス
ハチミツ酒	hydromel	男	イドロメール
日本酒, 清酒	saké	男	サケ
テキーラ	tequila	女	テキーラ
ラム酒	rhum	男	ロム *発音注意。
ウオッカ	vodka	女	ヴォトキャ
カクテル	cocktail	男	コクテル
——キール	kir	男	キール *白ワインとカシスのリキュールから作るカクテル。カクテルの名称は考案者といわれるブルゴーニュ地方ディジョン市の市長の名前に由来する。また白ワインの代わりにシャンパンを使ったものがキール・ロワイヤル。

★その他お酒関連

酔っぱらい	ivrogne	男女	イヴローニュ
酒に酔った, 酔っぱらった	ivre		イヴル
酔う	s'enivrer		ソニヴレ

二日酔いである	avoir la gueule de bois		アヴォール ラ グール ドゥ ボ
バー, カフェ	bar ◆「バーなどのカウンター」。	男	バル
ワインバー	bar à vin	男	バラ ヴァン
ナイトクラブ, キャバレー, ディスコ	boîte (de nuit)	女	ボワットゥ (ドゥ ニュイ)
ナイトクラブ, レストランシアター	cabaret	男	キャバレ
ディスコ, クラブ	disco * "discothèque" (ディスコテック) の略。	女	ディスコ
カラオケ	karaoké	男	キャラオケ
—マイク	micro	男	ミクロ

★タバコ

紙巻きタバコ	cigarette	女	スイギヤレットゥ
タバコ, タバコの葉	tabac ◆「タバコ屋」。	男	タバ
葉巻	cigare	男	スイギヤル
パイプ	pipe	女	ピブ
2箱の紙巻きタバコ	deux paquets de cigarettes * 「2本の紙巻きタバコ」は "deux cigarettes" (ドゥ スイギヤレットゥ)。	男複	ドゥ パケ ドゥ スイギヤレットゥ
2カートンの紙巻きタバコ	deux cartouches de cigarettes	女複	ドゥ キャルトウーシュ ドゥ スイギヤレットゥ
喫煙者	fumeur, fumeuse * 「ヘビースモーカー (男性)」は "grand[gros] fumeur" (グロン [グロ] フュムール) などという。	男, 女	フムール, フムーズ
タバコを吸う	fumer		フム



① 買い物をする

禁煙をする	arrêter de fumer cesser de fumer		アレテ ドゥ フュメ セセ ドゥ フュメ
ライター	briquet	男	ブリケ
マッチ	allumette	女	アリユメットゥ
フィルター	filtre	男	フィルトル
吸いがら	mégot	男	メゴ
灰皿	cendrier	男	ソンドリエ
灰	cendre	女	ソンドル
煙	fumée ◆「湯気」「燻製にした」。	女	フュメ
ニコチン	nicotine	女	ニコティヌ
タール	goudron ◆「アスファルト」。	男	グドロン



禁煙の風潮が定着している現代、フランスにはまだ愛煙家が多い。



食べる・飲む

1. 「食」の基本表現

★最重要語&表現



② 食べる・飲む

フランス料理	cuisine française (女) キュイズィーヌ フロンセーズ
——日本料理, 和食	cuisine japonaise (女) キュイズィーヌ ジャポネーズ
食べる	manger モンジェ * 「スープを飲む」は “manger de la soupe” (モンジェ ドゥラ スープ)。
飲む, 酒を飲む	boire ボワール
食べる, 飲む, 手に取る	prendre プロンドル * 「取る」「持っていく」「身につける」「乗り物に乗る」など英語の “take” に相当する言葉。
おなかがすいた!	J'ai faim. ジェ ファン
のどが渇いた!	J'ai soif. ジェ ソワフ
グルメ, 食通	gourmet (男) グルメ
美食	gastronomie (女) キャストロノミ
食いしん坊	gourmandise (女) グルモンドィーズ gourmand(e) (男, 女) グルモン, グルモンドゥ ◆ 「食いしん坊の」。
ベジタリアン, 菜食主義者	végétarien(ne) (男, 女) ヴェージェタリアン, ヴェージェタリエヌ
レシピ, 料理方法	recette (女) ルセットゥ ◆ 「やり方」「売上高」「収入」。
料理上手	cordon bleu (男) コルドン ブルー * 主に女性に使う。
盛り付け	dressage (男) ドレサージュ ◆ 「設置」「動物の調教」「スパルタ教育」。

ミシュランガイド	Guide Michelin	(男) ギドゥ ミシュラン
注文する	commander	コモンデ ◆「指揮する」「命令する」。
チップ ——チップを置く	pourboire laisser un pourboire	(男) プルボワール レッセ アン プルボワール *ホテルなどで「チップを渡す」は、「donner un pourboire」(ドネ アン プルボワール)。

(人気の食材)

フォアグラ	foie gras	(男) フォウ グラ *ガチョウやカモの肥大化させたレバーのこと。トリュフ、キャビア (caviar, キャヴィアール) とともに世界3大珍味のひとつで、フランス南西部のペリゴール地方が名産地。ガチョウのフォアグラは「foie gras d'oie」(フォウ グラ ドワ)、カモは「foie gras de canard」(フォウ グラ ドゥ キャナル) という。また、ロートをガチョウの喉の奥まで差し込み、強制的に餌を与えるガヴァージュ (gavage, ガヴァージュ) という製造方法が動物虐待にあたるとして、問題視されることもある。
トリュフ	truffe	(女) トリュフ *ブタやイヌを使って探す高級キノコ。フランス南西部ペリゴール地方産の黒トリュフ (truffe noire, トリュフ ノワール) とイタリア産の白トリュフ (truffe blanche, トリュフ ブロンシュ) が有名。
カキ	huître	(女) ユイットル *ブルターニュ地方南部で養殖されるヒラガキ (belon, ブロン) やスペイン国境近くのアルカッションのマガキ (huître creuse, ユイットル クルーズ) が有名。生ガキ用のフォーク (fourchette à huître(s), フルシエッタ ユイットル) を使って食べる。
エスカルゴ	escargot	(男) エスカルゴ *「petit-gris」(プティグリ) などブルゴーニュ産のエスカルゴ (escargots de Bourgogne, エスカルゴ ドゥ ブルゴーニュ) が有名。ブルゴーニュのぶどう畑で育ったもののおいしいという。エスカルゴ挟み (pince à escargots, パンサ エスカルゴ) を使って食べる。
ウエーター	serveur	(男) セルヴァール ◆「サーバー」。*カフェやレストランのウエーターやホテルのボーイを「garçon」(ギャルソン) ともいう。
ウエートレス	serveuse	(女) セルグーズ



② 食べる・飲む

メートル [メトレス]・ドテル	maître [maîtresse] d'hôtel (男, 女)	メートル [メトレス] ドテル
	* レストランにおけるサービスの最高責任者。シェフの代わりに料理を説明し、お客の前で調理や盛り付けをする。	
料理長, シェフ	chef (de cuisine) (男)	シェフ (ドク キュイジーヌ)
	* "chef" は「(組織の)長」の意味。女性には女性形の冠詞を付ける。また "chef cuisinier [cuisinière]" (シェフ キュイジーニエ [キュイジーニエール]) ともいう。	
料理人	cuisinier, cuisinière (男, 女)	キュイジーニエ, キュイジーニエール
料理	cuisine (女)	キュイジーヌ
	◆ 「台所」「キッチン」。	
料理 (皿に盛った), メイン料理	plat (男)	プラ
	◆ 「皿」。	
料理をする	faire la cuisine	フェール ラ キュイジーヌ
食事	repas (男)	ルパ
朝食	petit déjeuner (男)	プティ デジュネ
昼食	déjeuner (男)	デジュネ
夕食	dîner (男)	ディネ
	◆ 「夕食をとる」。	
夜食	souper (男)	スーベ
軽食	casse-croûte (男)	カスクルートゥ
弁当 (バスケットに詰めた)	panier-repas (男)	パニエルパ
食べ物, 食料品	aliment (男)	アリモン
	* 総称的に "alimentation" (アリモンタシオン) ともいう。	
食べ物, 食物	nourriture (女)	ヌリテュール
飲み物	boisson (女)	ボワソン
	* 「温かい飲み物」は "boisson chaude" (ボワソン ショードゥ), 「冷たい飲み物」は "boisson froide" (ボワソン フロワッド)。	

食欲	appétit	男	アペティ
おやつ；味見をする	goûter	男	グーテ
	* フランスの子供は午後4時頃 (quatre heures) におやつを食べるので、" quatre-heures " (キャトルール) には「おやつ」の意味がある。		
味わう、ワインを試飲する	déguster		デギュステ
	* 「試飲 (試食)、味見」は " dégustation " (デギュスタシオン)。		

食べられる、食用になる	comestible		コムスティール
	* 複数形の " comestibles " は「食料品」の意味。		
	mangeable		モンジャーブル
飲むことができる	potable		ポターブル
食欲をそそる、おいしそうな	appétissant(e)		アペティソン、アペティソントウ
栄養のある	nourissant(e)		ヌーリソン、ヌーリソントウ
消化のよい	digeste		ディジェストゥ

(いろいろなレストラン)

レストラン	restaurant	男	レストラン
	* 略して " restau[resto] " (レスト) ともいう。		
カフェ・レストラン	café restaurant	男	カフェ レストラン
	* 昼食時や夕食時だけ開店するレストランとは異なり、昼食時にセット料理を出し、それ以外はカフェとして営業している店。このタイプの店は多い。		
ブラスリー、カフェ・レストラン	brasserie	女	ブラスリ
	* 大通りに面した比較的大きなカフェ・レストランのイメージ。		
カフェ・タバ	café tabac	男	カフェ タバ
	* たばこ屋を併設したカフェ。" bar-tabac " (バルタバ) ともいう。		
ビストロ	bistro(t)	男	ビストロ
	* 簡単な食事のできるレストランバー。パリでは小さなしゃれたレストランも意味する。		
ガンゲット	guinguette	女	ガンゲットゥ
	* 水辺など自然に囲まれた所にある、屋外のテラス席が広いカフェ・レストラン。ダンスなども行われる。		



② 食べる・飲む

ロースト肉専門のレストラン	rôtisserie	〔女〕	ロティスリ
日本料理店	restaurant japonais	〔男〕	レストラン ジャポネ
中国料理店	restaurant chinois	〔男〕	レストラン シノワ *「中国料理」は“cuisine chinoise”（キュイジーヌ シノワーズ）。 また「辛い料理」は“plat épicé”（プラ エピセ）。
イタリア料理店	restaurant italien	〔男〕	レストラン イタリアン
モロッコ料理店	restaurant marocain	〔男〕	レストラン マロカン *小麦粉を練って米粒状にした「クスクス」は“couscous”（クスクス）。
ギリシャ料理店	restaurant grec	〔男〕	レストラン グレック
郷土料理	cuisine régionale	〔女〕	キュイジーヌ レジオナル
家庭料理	cuisine familiale	〔女〕	キュイジーヌ ファミリアル
ベジタリアン料理	cuisine végétarienne	〔女〕	キュイジーヌ ヴェージェタリエヌ
水	eau	〔女〕	オー
飲み水, 飲料水	eau potable	〔女〕	オー ポターブル
ミネラルウォーター（炭酸なし, 炭酸入り）	eau minérale (plate, gazeuse)	〔女〕	オー ミネラル(プラトゥ, ギャズーズ)
水道水	eau du robinet	〔女〕	オー デュ ロビネ *“eau courante”（オー クーロントゥ）ともいう。
氷水	eau avec glaçons	〔女〕	オー アヴェック グラソン
氷（飲み物に入れる）	glaçon	〔男〕	グラソン
氷	glace	〔女〕	グラス ◆「アイスクリーム」「ウインドー」「板ガラス」「鏡」。
——ドライアイス	neige carbonique	〔女〕	ネージュ キャルボニック
湯	eau chaude	〔女〕	オー ショードゥ

(レストランの看板表示など)

16 ユーロのコースメニュー (前菜1品と本日のお すすめ料理とデザート)	formule à 16€ (1 entrée + plat du jour + dessert)	フォルミュラ セーズーロ (ユヌ オントレ, プラ デ ユ ジュール, デセール)
15 ユーロのコース料理	menu à 15 €	ムニュー ア キャーンズーロ
3品のコース料理	menu à trois plats	ムニュー ア トロワ プラ
注文は 10 時間前に	sur commande avant 10 heures	スュル コモンドゥ アヴォ ン ディズール
	*ブイヤベースの注文などで。	
店内で、もしくは持ち帰り	sur place ou à emporter	スュル プラス ウ ア オ ンポルテ
最低 2 人から	minimum 2 personnes	ミニモム ドゥ ペルソヌ
サービス料込み	service compris	セルヴィス コンプリ
セルフサービス	libre-service	リーブルセルヴィス
ハラール処理した肉	viande halal	ヴィヨンドゥ アラル
	*イスラム法にのっとり処理された肉。	

★フランス料理のスタイル

メニュー (一品料理やワ インなどの)	carte	☑ カールトゥ
	◆「カード」「名刺」「トランプ」「地図」。「ワインリスト」は「carte des vins」(カールトゥ デ ヴァン)。	
メニュー (コース料理な どの), コース料理, セ ットメニュー (定食)	menu	☑ ムニュー
——お試しのコース料理	menu dégustation	☑ ムニュー デギュスタシオン
	*メイン料理を少しずつ 4 品～8 品ぐらい味わえるコース。	
——季節のコース料理	menu de saison	☑ ムニュー ドゥ セゾン
——豪華なコース料理	menu gastronomique	☑ ムニュー ギャストロノミック
本日のおすすめ料理, 日 替わりの定食メニュー	plat du jour	☑ プラ デュ ジュール
シェフのおすすめ料理	spécialité du chef	☑ スペシアリテ デュ シェフ
ア・ラ・カルトで	à la carte	ア ラ カールトゥ
	*コース料理ではなく、料理を 1 品ずつ選んで食べることに。	



② 食べる・飲む

オードブル, 前菜	hors-d'œuvre	【男】 オルドゥーヴル
	*一般的なカフェ・レストランのコース料理は前菜とメインディッシュ（魚料理か肉料理）とデザート（またはコーヒーなど）がセットになっている。一方、高級フランス料理では、アペリティフ（食前酒）から始まり、小前菜（"amuse-bouche", アミューズブーシュ / "amuse-gueule", アミューズグール）、数種類の前菜、スープ、魚料理、口直しのシャーベット（"granité", グラニテ）、肉料理、チーズ、数種類のデザート、食後酒、そしてコーヒーなどとお菓子で締めくくる。	
	entrée	【女】 オントレ
	*元々は前菜とメイン料理の間に出される小料理を指した。	
スープ, 透明なスープ	soupe	【女】 スープ
メインディッシュ, 主菜	plat principal	【男】 プラ プランシパル
	* "poissons"（ポワソン, 魚料理）と "viandes"（ヴィヨンドゥ, 肉料理）と "crustacés"（クリュスタッセ, エビやカニなど甲殻類の料理）のこと。	
チーズ	fromage	【男】 フロマーージュ
デザート	dessert	【男】 デセール
	* "entremets"（オントルメ）という場合もある。また食後にコーヒーなど出される一口サイズのお菓子は "mignardise"（ミナルディーズ）または "petit four"（プティ フール）という。	



“本日のおすすめ料理”は、気軽に入れる街角のカフェ・レストランの目玉。

★レストランでの重要表現

こんばんは。予約してある。池田といいます。	Bonsoir. C'est Monsieur Ikeda. J'ai réservé une table.	ボンソワール。セ ムスイク イクダ。ジェ レゼルヴェ ユ ヌ ターブル
予約はしていませんが、席はありますか？	Je n'ai pas réservé, mais y a-t-il de la place ?	ジュ ネ パ レゼルヴェ, メ イヤティル ドゥ ラ プラス
何名様ですか？《ウエーター、ウエートレス》 — 3人です。	Combien êtes-vous ? Nous sommes trois.	コンビヤン エットゥヴ ヌソム トロワ
3人分のテーブルはありますか？ — すいません、満席です。《ウエーター、ウエートレス》	Vous avez une table pour trois personnes ? Désolé(e), mais c'est complet.	ヴザベ ユヌ ターブル プ ル トロワ ベルソヌ デソレ、メ セ コンプレ
どのくらい待たないといけませんか？	Combien de temps nous devons attendre ?	コンビヤン ドゥ トン ヌ ドゥヴロン アトンドル

(コース料理を注文する場合の表現と構文)

前菜は何になさいますか？《ウエーター、ウエートレス》	Comme entrée, qu'est-ce que vous prenez ?	コム オントレ、ケス ク ヴ プルネ
前菜は、私はこれにします。	Comme entrée, je vais prendre ça.	コム オントレ、ジュ ヴェ プロンドル サ
メインディッシュは？《ウエーター、ウエートレス》	Comme plat principal ?	コム プラ プランシイバル
お飲み物は？《ウエーター、ウエートレス》	Comme boisson ?	コム ボワッソン
赤ワインを1本ください。	Une bouteille de vin rouge, s'il vous plaît.	ユヌ ブーテイユ ドゥ ヴ ァン ルージュ、スィル ヴ プレ
ボルドーの半分ボトルをください。	Une demi-bouteille de bordeaux, s'il vous plaît. *半分ボトルは通常375ml。	ユヌ ドゥミブーテイユ ドゥ ボルドー、スィル ヴ プレ
ミネラルウォーターの炭酸なしをください。	De l'eau minérale plate, s'il vous plaît.	ドゥ ロー ミネラル プラ ットゥ、スィル ヴ プレ

お水を水差しで欲しいのですが。	Je voudrais une carafe d'eau.	ジュ ヴドレ ユヌ キャラフ ドー
-----------------	--------------------------------------	-------------------

デザートは？《ウエーター、ウエートレス》	Comme dessert ?	コム デセール
----------------------	------------------------	---------

デザートは後で選びます。(私たちは)	Nous choisirons le dessert après.	ヌ ショワスイロン ル デセール アプレ
--------------------	--	----------------------

私はバニラアイスクリームを。	Je prendrai une glace à la vanille.	ジュ ブロンドレ ユヌ グラス ア ラ ヴァニエーユ
----------------	--	----------------------------

それと、私たちにコーヒーを2つください。	Et vous nous donnerez deux cafés, s'il vous plaît.	エ ヴ ユヌ ドヌレ ドゥ キャフエ, スィル ヴ プレ
----------------------	---	------------------------------

かしこまりました。《ウエーター、ウエートレス》	Entendu.	オントンデュ
-------------------------	-----------------	--------

私には～を。	Pour moi, ~.	ブル モワ, ~
--------	---------------------	----------

私は～にします。	Je vais prendre ~.	ジュ ヴェ フロンドル ~
	* "je prends ~" (ジュ プロン ~) や "je prendrai ~" (ジュ ブロンドレ ~) ともいう。	

私に～をください。	Donnez-moi ~.	ドネモワ ~
-----------	----------------------	--------

私たちに～を持ってきてください。	Apportez-nous ~.	アポルテヌ ~
------------------	-------------------------	---------

(そのほかの表現など)

メニューをお願いします。	La carte, s'il vous plaît.	ラ キャルトウ, スィル ヴ プレ
--------------	-----------------------------------	-------------------

お決まりですか？《ウエーター、ウエートレス》	Vous avez choisi ?	ヴザベ ショワスイ
------------------------	---------------------------	-----------

何がおすすですか？	Qu'est-ce qu vous me conseillez ?	ケス ク ヴ ム コンセイエ
-----------	--	----------------

私はベジタリアンです。(男性、女性)	Je suis végétarien(ne).	ジュ スュイ ヴェジエタリアン [ヴェジエタリアエヌ]
--------------------	--------------------------------	-----------------------------

お肉の焼き加減はどういたしましょうか？《ウエーター、ウエートレス》	Comment aimez-vous votre viande ?	コムン イメヴ ヴォールトヴィヨンドゥ
-----------------------------------	--	---------------------

——メディアムをお願いします。	À point, s'il vous plaît.	ア ポワン, スィル ヴ プレ
-----------------	----------------------------------	-----------------



② 食 べ る ・ 飲 む

	*「ウエルダン」は「bien cuit(e)」(ビヤン キュイ [キュイットゥ]), 「レア」は「saignant(e)」(セニヨン [セニヨントゥ]), そして「超レア」は「bleu(e)」(ブルー)ともいう。
これは注文していません。	Je n'ai pas commandé ça. ジュ ネ パ コモンデ サ
注文した料理がまだ来てません。	Je ne suis pas encore servi(c). ジュ ヌ スуй パソッコール セルヴィ
これはどうやって食べるのですか？	On mange ça comment ? オン モンジュ サ コモン
パンをお願いします。	Du pain, s'il vous plaît. デュ パン, スイル ヴ プレ *レストランではパンは無料なので、なくなれば追加できる。
召し上がれ！《ウエーター、ウエートレス》	Bon appétit ! ボナペティ *レストランなどでウエーターからではこのように声をかけられたら、「Merci！」(メルスイ)と応えよう。
乾杯！	Santé ! ソンテ *「À votre santé！」(ア ヴォートル ソンテ) や「À la (bonne) vôtre！」(ア ラ [ボヌ] ヴォートル)ともいう。
おいしそう！／うまい！	Miam-miam ! ミヤムミヤム
おいしそう！	Ça a l'air bon ! サ レール ボン *「Ça a l'air délicieux！」(サ レール デリシユ)ともいう。
とてもいい香り。	Ça sent très bon. サ ソン トレ ボン
とてもおいしい！	C'est très[trop] bon ! セ トレ [トロ] ボン ◆「とてもいい」。*「C'est pas mal.」(セ パ マル) や「C'est si bon！」(セ スイ ボン)ともいう。 C'est délicieux ! セ デリシユ
まあまあ。	Moitié-moitié. モワティエモワティエ Moyen. モワイヤン
いかがでしたか？《ウエーター、ウエートレス》	Ça a été ? サ エテ



② 食べる・飲む

とてもおいしかったです！	C'était très bon ! セテ トレ ボン * "Parfait." (パルフェ, 完璧), "Très bien." (トレ ビヤン, 素晴らしい), "Impeccable." (アンペキヤブル, 申し分なし) などともいう。
ありがとう、おなかいっぱいです。	Merci, j'ai bien mangé. メルスイ, ジェ ビヤン モンジェ * 「もう少し食べる？」などと尋ねられた時に。「私は十分食べました」の意味。
おごるよ。	Je t'invite. ジュ タンヴィットウ ◆ 「招待するよ」。* 1人の親しい相手に対して。あまり親しくない人には, "Je vous invite." (ジュ ヴザンヴィットウ) という。
お勘定をお願いします。	L'addition, s'il vous plaît. ラディスイオン, スイル ヴ プレ

(電話で予約するときの必須表現など)

明日の夜ですが、予約はできますか？	Est-ce qu'on peut réserver pour demain soir ? エス コン プ レゼルヴェ ブル ドゥマン ソワール
テーブルを一席予約したいのですが。	Je voudrais réserver une table. ジュ ヴドレ レゼルヴェ ユヌ ターブル
予約を取り消したいのですが。	Je voudrais annuler ma réservation. ジュ ヴドレ アニユレ マ レゼルヴァシオン



海岸沿いのレストランなどに多い、塩気を帯びた草で育てられた子牛の肉の料理。

2. 料理・飲み物

★メニューを読み解く言葉

火を通した	cuit(e) * 「焼いた」「煮た」「ゆでた」「蒸した」「炒めた」などすべての加熱処理に使う。	キュイ, キュイットゥ
グリルで焼いた	grillé(e) * 「串焼き」は "brochette" (ブロシェットゥ)。	グリエ
ローストした (オープンなどで)	rôti(e)	ロティ
ソテーした, 炒めた, 焼いた	sauté(e)	ソテー
ポワレした, フライパンで焼いた	poêlé * 本来はフライパンで蒸し焼きにしたり, 表面をカリッと焼き上げることだが, 現在では "sauté(e)" と同じ意味で使われることも多い。	ポフレ
ムニエルにした	(à la) meunière * 小麦粉などを付けてフライパンでバター焼きにすること。シタピラメのムニエルなど。	(ア ラ) ムニエール
スフレにした, ふっくらと焼いた	soufflé(e) * 卵白を使ってふっくら焼いた料理やデザートも意味する。	スフレ
ゆでた	bouilli(e) poché(e)	ブイ ポッシェ
シチュー鍋で煮込んだ	à la casserole * 「クリームソース煮込み」は "blanquette" (ブロンケットゥ)。	ア ラ キャスロール
ブレゼした, 蒸し煮にした	braisé(e)	ブレゼ
フライにした, 揚げた	frit(e)	フリ, フリットゥ
グラタンにした	gratiné(e) * 「グラタン」は "gratin" (グラタン)。	グラティネ
コンフィした	confit(e) * 砂糖, 油脂, 酢などに漬けること。	コンフィ, コンフィットゥ



② 食べる・飲む

マリネした	mariné(e) *酢やレモン汁などに漬けること。	マリネ
スモークした, 燻製にした	fumé(e)	フュメ
干した, 乾燥させた	séché(e)	セシェ
薄切りにした	émincé(e)	エマンセ
詰め物にした	farci(e)	ファルスィ
盛り合わせた	assorti(e) *「盛り合わせ」は“assortiment”(アソルティモン)。	アソルティ
季節の	de saison	ドウ セゾン
付き合わせ	garniture	☑ ガルニチュール
フライドポテト	frites	☑ フリットゥ
ピューレ, マッシュポテト	purée *「野菜のピューレ」は“purée de légume”(ビュレ ドゥ レギューム)。	☑ ビュレ
マッシュポテト	purée de pommes de terre	☑ ビュレ ドゥ ポム ドゥ テール
クロquette	croquette	☑ クロケットゥ
シュークルート, ザワークラウト	choucroute *ドイツのザワークラウトのフランス版。アルザス地方などのキャベツの漬物。塩と香辛料で発酵させたキャベツにローストした豚バラ肉と白ワインを加えて漬けてこむ。	☑ シュークルートゥ
バーベキュー	barbecue *英語より。	☑ バルベキュー

★日替わりのコース料理

(1) 前菜

(前菜の一例)

テリーヌ	terriner *テリーヌ型に詰めて作ったパテ。	☑ テリーヌ
鴨肉のテリーヌ	terriner de canard	☑ テリーヌ ドゥ キャナル

鶏肉のテリーヌ	terrines de volaille	〔女〕	テリーヌ ドゥ ヴォライユ
野菜のテリーヌ	terrines de légumes	〔女〕	テリーヌ ドゥ レギューム
レバーのムース	mousse de foie	〔女〕	ムース ドゥ フォワ
生野菜の盛り合わせ	crudités	〔女〕	クリュディテ
メロンの生ハム添え	melon au jambon cru	〔男〕	ムロンノール ジャンボン クリュ
エスカルゴバターの殻焼き	beurre d'escargot	〔男〕	ブール デスカルゴ *エスカルゴにバター、パセリ、ニンニクなどを混ぜ、殻に詰めて焼いたもの。
肉や魚のパイ包み	vol-au-vent	〔男〕	ヴォローヴォン
オイルサーディン	sardines à l'huile	〔女〕	サルディヌザ ルイユ
サーモンのタルタルステーキ	tartare de saumon	〔男〕	タルタル ドゥ ソーモン

(スープの一例)

ポタージュスープ	potage	〔男〕	ポタージュ *スープやサラダに添える小さな揚げパンは“croûton” (クルトン)。
ビスク	bisque	〔女〕	ビスク *魚介類のポタージュスープ。
ヴィシソワーズ	vichyssoise	〔女〕	ヴィシソワーズ *ポロネギ風味のジャガイモの冷スープ。
黒トリュフのスープ	soupe aux truffes noires	〔女〕	スーポ トリュフ ノワール
オニオンスープ	soupe à l'oignon	〔女〕	スーパ ロニヨン
コンソメスープ	consommé	〔男〕	コンソメ

(パスタ類)

麺類, ヌードル	nouilles	〔女〕	ヌイユ
麺類, パスタ	pâtes	〔女〕	パットゥ
スパゲティ	spaghetti	〔男〕	スパゲティ *イタリア語より。以下パスタ類は複数形で使うことが多い。
マカロニ	macaroni	〔男〕	マキャロニ *イタリア語より。
カネロニ	cannelloni	〔男〕	キャネロニ *イタリア語より。

ラビオリ	ravioli *イタリア語より。	男	ラヴィオリ
------	-----------------------------	---	-------

(サラダの一例)

サラダ	salade ◆「サラダ菜」。	女	サラッドゥ
グリーンサラダ	salade verte	女	サラッドゥ ヴェルトゥ
ミックスサラダ	salade composée	女	サラッドゥ コンポゼ
ポロネギのフレンチドレッシング和え	poireaux vinaigrette	男・女	ポワロー ヴィネグレットゥ
マセドワヌ・サラダ	(salade de) macédoine *さいの目切りの野菜のマヨネーズ和え。	女	(サラッドゥ ドゥ) マセドワヌ
田舎風サラダ	salade paysanne *生ハムとチーズ入りサラダ。	女	サラッドゥ ペイザヌ
ニース風サラダ	salade niçoise *トマトにツナ、アンチョビ、オリーブ、ゆで卵などを加えたサラダ。	女	サラッドゥ ニソワーズ
リヨン風サラダ	salade lyonnaise *ベーコンとポーチドエッグ入りサラダ。	女	サラッドゥ リヨネーズ

(パテなど)

ペースト、パテ	pâté	男	パテ
フォアグラのパテ	pâté de foie gras	男	パテ ドゥ フォワ グラ
田舎風パテ (豚肉の)	pâté de campagne	男	パテ ドゥ コンパーニュ
アンチョビのパテ	anchoïade *南仏特産。	女	オンショワヤードゥ
オリーブのパテ	tapenade *南仏特産。	女	タプナードゥ
リエット	rillettes *豚肉などの肉のほかにサーモンなどの魚も使ったパテに似た料理。地域により種類が多い。	女・男	リエットゥ
タルティエヌ	tartine	女	タルティヌ

* スライスしたパンにバターやジャムや具材をのせたオープンサンド。フォアグラのタルティーンなど。朝食の定番。

(卵料理など)

オムレツ	omelette	〔女〕	オムレットウ
プレーンオムレツ	omelette nature	〔女〕	オムレットウ ナチュラル
ハム入りオムレツ	omelette au jambon	〔女〕	オムレットー ジャンボン
チーズオムレツ	omelette au fromage	〔女〕	オムレットー フロマーージュ
ハムエッグ	œufs au jambon	〔男〕複	ウゾ ジャンボン
ベーコンエッグ	œufs au bacon	〔男〕複	ウゾ ベコヌ
ポーチドエッグ	œufs pochés	〔男〕複	ウ ポッシュェ
ポーチドエッグの赤ワインソース	œufs en Meurette	〔男〕複	ウゾン ムレットウ
スクランブルエッグ	œufs brouillés	〔男〕複	ウ ブルーイェ
目玉焼き	œufs sur le plat[au plat]	〔男〕複	ウ スュル ル プラ [ウ スュロー プラ]
ゆで卵, 固ゆで卵	œuf dur	〔男〕	ウフ デュル
半熟卵 (殻付きの)	œuf à la coque	〔男〕	ウフアラ コック
			* 殻付きのまま、上に穴を空けてパンなどをディップして食べる。普通の「半熟卵」は「œuf mollet」(ウフ モレ) という。
ゆで卵のマヨネーズ和え	œufs durs mayonnaise	〔男〕複	ウ デュル マイオネーズ

(生ハムやソーセージ類)

ハム	jambon	〔男〕	ジャンボン
	◆ 「もも肉」。		
生ハム	jambon cru	〔男〕	ジャンボン クリュ
ボンレスハム	jambon cuit	〔男〕	ジャンボン キュイ
ブタのもも肉のハム	jambon de Paris	〔男〕	ジャンボン ドゥ パリ
ソーセージ	saucisse	〔女〕	ソスイス
生ソーセージ (大型の)	saucisson	〔男〕	ソスイソン
	* 太いサラミタイプもある。		
サラミ	salami	〔男〕	サラミ
ブーダン・ノワール	boudin noir	〔男〕	ブーダン ノワール



② 食べる・飲む

	* 豚の血と脂身のソーセージ。ほかに鶏肉や牛乳を使った“boudin blanc” (ブーダン ブロン) もある。
アンドウイエット	andouillette (女) オンドウイエット * においの強い太いソーセージ。
メルゲーズ・ソーセージ	merguez (女) メルゲーズ * 羊肉などを使った北西アフリカのソーセージ。
ベーコン	lard (fumé) (男) ラール (フュメ) * 英語から “bacon” (ベコヌ) ともいう。
(2) メインディッシュ	
(いろいろな肉料理など)	
ステーキのフライドポテト添え	steak frites (男) ステック フリットゥ
ステーキ	steak (男) ステック * “bifteck” (ビフテック) ともいう。
——ヒレ肉	filet (男) ファイル ◆ 「切り身」「網」。
——フィレミニョン	filet mignon (男) ファイル ミニョン * ヒレ肉の尾に近い部分。
シャトーブリアン	châteaubriant (男) シャトーブリアン * ヒレ肉の中央部分の網焼き (ステーキ)。
牛ヒレ肉のロッシェニ二風	tournedos Rossini (男) トゥルヌド ロッシェニ * ヒレ肉の上にソテーしたフォアグラをのせ、トリュフのソースをかけたフランス料理の定番。食通で知られたイタリアの作曲家ジョアキーノ・ロッシェニが考案したという。
ペッパーステーキ	steak au poivre (男) ステックオー ポワヴール
タルタルステーキ	steak tartare (男) ステック タルタル
ハンバーグステーキ	steak haché (男) ステック アッシュェ
ローストビーフ	rosbif (男) ロスビフ * 英語より。“rôti de bœuf” (ロティ ドゥ ブフ) ともいう。
エスカロップ、薄切り肉	escalope (女) エスカロップ * 主にバター焼き。

子牛のエスカロップ	escalope de veau	〔女〕	エスカロップ ドゥ ヴォー
七面鳥のエスカロップ	escalope de dinde	〔女〕	エスカロップ ドゥ ダンドゥ
ポトフ	pot-au-feu	〔男〕	ポトフ *ぶつ切り野菜と牛肉の煮込み。
ラタトゥイユ	ratatouille	〔女〕	ラタトゥイユ *南仏の野菜の煮込み料理。2007年のディズニー映画『レミーのおいしいレストラン』の原題にもなっている。
トリュフ入りフォアグラ	foie gras aux truffes	〔男〕	フォウ グラソ トリュフ
鴨肉のコンフィ	confit de canard	〔男〕	コンフィ ドゥ キャナル
牛肉の赤ワイン煮込み	(bœuf) bourguignon	〔男〕	(ブフ) ブルギニョン *ブルゴーニュ地方はワインの名産地。
子牛のクリームソース煮込み	blanquette de veau	〔女〕	ブロンケットゥ ドゥ ヴォー
牛の頭肉のホワイトソース	tête de veau sauce ravigote	〔女〕	テットゥ ドゥ ヴォー ソース ラヴィゴットゥ
シチュー	ragoût	〔男〕	ラグー
子牛のシチュー	veau à la casserole	〔男〕	ヴォー ア ラ キャスロール
ナヴァラン	navarin	〔男〕	ナヴァラン *カブなどの野菜を加えた子羊肉のシチュー。
ドーフィネ風グラタン	gratin dauphinois	〔男〕	グラタン ドーフィノ
子羊のもも肉の蒸し煮	gigot d'agneau braisé	〔男〕	ジゴ ダニョー プレゼ
ローストチキン	poulet rôti	〔男〕	プーレ ロティ
ローストチキンのグリーンピース添え	poulet rôti aux petits pois	〔男〕	プーレ ロティ オ プティポワ
プレス鶏の豚のぼうこう包み	volaille de Bresse en vessie	〔女〕	ヴォライユ ドゥ プレスオン ヴェスイ
鶏の唐揚げ、フライドチキン	poulet frit	〔男〕	プーレ フリ
カスレ	cassoulet	〔男〕	カスーレ *インゲンマメと鴨のコンフィやソーセージなどの煮込み。トゥールーズなどフランス南西部の伝統料理。



② 食 べ る ・ 飲 む

雄鶏の赤ワイン煮	coq au vin	男	ココ ヴァン
ウサギ肉の赤ワイン煮込み	civet de lapin	男	スイヴェ ドゥ ラパン
ウサギ肉のディジョン産マスタードソース	lapin à la moutarde	男	ラパン ア ラ ムタールドゥ
塩漬け豚肉のレンズマメ煮込み	petit salé aux lentilles	男	プティ サレ オ ロンティエーユ
臓物の煮込み	tripes	女(複)	トリップ
サボデ	sabodet	男	サボデ *豚の頭肉のソーセージを赤ワインでマリネして煮たもの。リヨン名物。
アシ・パルマンティエ	hachis parmentier	男	アッシ パルモンティエ *牛ひき肉にマッシュポテトを重ねて焼いたもの。
ロールキャベツ	chou farci	男	シュー ファルスィ

(いろいろな魚介類の料理)

生ガキ	huîtres crues	女(複)	ユイットル クリュ *単品料理で。
シタビラメのムニエル	sole (à la) meunière	女	ソル (ア ラ) ムニエール
ムール貝の白ワイン蒸し	moules marinières	女(複)	ムール マリエール *エシャロットやタマネギなどの香味野菜入り。
サーモンのおゼイユ風味のソテー	saumon à l'oseille	男	ソーモンナ ロセイユ
スモークサーモン	saumon fumé	男	ソーモン フュメ
カワカマスのすり身のオープン焼き	quenelle de brochet	女	クネル ドゥ プロシェ * "quenelle" (クネル) は鶏肉や魚介類のすり身で作ったつみれのこと。
海の幸の盛り合わせ	plateau de fruits de mer	男	プラトー ドゥ フリュイドゥ メール *エビやカニやウニのほかにかきやムール貝など貝類の盛り合わせ。
ブイヤベース	bouillabaisse	女	ブイヤベース *マルセイユを代表する郷土料理。市のブイヤベース憲章では材料や調理方法が厳しく決められている。

漁師風プイヤベース	bouillabaisse à la pêcheur	〔女〕	プイヤベース ア ラ ベシユール
-----------	-----------------------------------	-----	------------------

(3) デザート

フォンダン・ショコラ	fondant au chocolat	〔男〕	フォンドン オ ショコラ * "moelleux au chocolat" (ムワルー オ ショコラ) ともいう。中にガナッシュの入ったチョコレートケーキ。
------------	----------------------------	-----	---

チョコレートムース	mousse au chocolat	〔女〕	ムース オ ショコラ
-----------	---------------------------	-----	------------

カボチャのケーキ	gâteau à la citrouille	〔男〕	ガトー ア ラ スイトルイユ
----------	-------------------------------	-----	----------------

チーズケーキ	gâteau au fromage	〔男〕	ガトー オ フロマージュ
--------	--------------------------	-----	--------------

洋ナシのコンポートのチョコレート添え“美しきエレーナ風”	poires Belle-Hélène	〔女〕複	ポワール ベレレーヌ
------------------------------	----------------------------	------	------------

リンゴとマルメロのコンポート	compote pomme coing	〔女〕	コンポルトゥ ポム コワング
----------------	----------------------------	-----	----------------

リンゴのタルト	tarte aux pommes	〔女〕	タルトゥ オ ポム
---------	-------------------------	-----	-----------

ライス・プディング	riz au lait	〔男〕	リ オ レ *ミルク雑炊を冷やしたもの。
-----------	--------------------	-----	-------------------------

クレープ・シュゼット	crêpe Suzette	〔女〕	クレープ スュゼットゥ *最後にリキュールでフランベしたクレープ。
------------	----------------------	-----	--------------------------------------

メレンゲとカスタードクリームデザート	œufs à la neige	〔男〕複	ウ ア ラ ネージュ * "île flottante" (イル フロットントゥ) ともいう。カスタードクリームの中にメレンゲを浮かせたデザート。
--------------------	------------------------	------	--

フラン、カスタードプリン	flan	〔男〕	フロン *「フラン」はカスタードクリームベースの焼きタルトのこと。
--------------	-------------	-----	--------------------------------------

カスタードプリン	crème caramel	〔女〕	クレーム キャラメル * "crème renversée" (クレーム ロンヴェルセ), または英語から "pudding" (プディン) ともいう。
----------	----------------------	-----	---

クレーム・ブリュレ、焼きプリン	crème brûlée	〔女〕	クレーム ブリュレ
-----------------	---------------------	-----	-----------

ババロワ	bavarois	〔男〕	バヴァロワ
------	-----------------	-----	-------



② 食べる・飲む

ゼリー	gelée ◆「霜」「凍った」。	〔女〕	ジュレ
ヨーグルト	yaourt	〔男〕	イヤウルトゥ
プレーンヨーグルト	yaourt nature	〔男〕	イヤウルトゥ ナチュラル
アイスクリーム	glace ◆「氷」「ウインドー」「板ガラス」「鏡」。*「コーン」は“cornet” (コルネ)、「カップ」は“pot” (ポ) という。	〔女〕	グラス
バニラアイスクリーム	glace (à la) vanille	〔女〕	グラス (ア ラ) ヴァニーク
チョコレートの棒アイス	esquimau *ブランド名から。	〔男〕	エスキモー
シューアイスのホット チョコレート和え	profiteroles au chocolat	〔女〕〔複〕	プロフィットゥロール オ ショコラ
ソフトクリーム	glace à l'italienne	〔女〕	グラス ア リタリアヌ
シャーベット	sorbet	〔男〕	ソルベ

(4) チーズなど

チーズ	fromage *「においの強いチーズ」は, “fromage fort” (フロマージュ フォール) などという。	〔男〕	フロマージュ
フレッシュチーズ	fromage frais	〔男〕	フロマージュ フレ
熟成チーズ	fromage affiné * “fromage sec” (フロマージュ セック) ともいう。	〔男〕	フロマージュ アフィネ
——硬質タイプの, かたい	dur(e) * “pressé(e)” (プレッセ) ともいう。		デュル
——軟質タイプの, やわ らかい	mou[mol], molle		ムー [モル], モル
プロセスチーズ	fromage fondu	〔男〕	フロマージュ フォンデュ
クリームチーズ	fromage à la crème * “fromage blanc” (フロマージュ ブロン) ともいう。	〔男〕	フロマージュ ア ラ クレーム
白カビチーズ	fromage à croûte fleurie	〔男〕	フロマージュ ア クルトゥ フルーリ

青カビチーズ	fromage à pâte persillée	男	フロマージュ ア パットゥ ペルスィエイ
	* "bleu" (ブルー) ともいう。		
羊の乳のチーズ	fromage de brebis	男	フロマージュ ドゥ ブルビ
ヤギの乳のチーズ	fromage de chèvre	男	フロマージュ ドゥ シェー ヴル
牛乳のチーズ	fromage de vache	男	フロマージュ ドゥ ヴァッ シュ



パリの老舗カフェが家庭菓子を進化させて
モンブランを作り出した。



パリ発のチョコレートの祭典サロン・デュ・シ
ョコラは、今では日本各地で開催されるよう
になった。

3. カフェのコーヒーとパンとお菓子など

★コーヒーとティー

(カフェやファーストフード店での表現)

カフェオレを1杯お願いします。	Un café crème, s'il vous plaît.	アン キャフェ クレーム、スィル ヴ プレ
店内で、それともお持ち帰りですか?《ウエーター、ウエートレス》	Sur place ou à emporter ?	スウル プラス ウ ア オンボルテ
店内で。ロイヤルチーズバーガーとコココーラをお願いします。	Sur place. Un royal cheese et un coca, s'il vous plaît.	スウル プラス。アン ロワイヤル チーズ エ アン コカ、スィル ヴ プレ

*マクドナルドは口語で "Mac Do" (マック ドー)。関西と同じ。

コーヒー、カフェ、喫茶店	café	☉ キャフェ
	◆「コーヒー豆」。	
サロン・ド・テ、ティーサロン	salon de thé	☉ サロン ドゥ テ
	*紅茶やケーキのメニューが充実していて、少し優雅な雰囲気のカフェ。	
——テラス(席)	terrasse	☒ テラス
	◆「ルーフバルコニー」。 *カフェなどにある屋外のテーブル席のこと。繁華街のカフェでは、カウンター席、店内のテーブル席、屋外のテラス席で、同じコーヒーを頼んでも料金が異なる場合が多い。テラス席が一番高い。	

(カフェで定番のコーヒーなど)

エスプレッソコーヒー	(café) express	☉ (キャフェ) エクスプレス
	*"espresso" (エスプレッソ) ともいう。	
カフェオレ、ミルクコーヒー、クリームコーヒー	café crème	☉ キャフェ クレーム
	*"café au lait" (キャフェ オ レ) という言葉はあまり使わない。	
ブラックコーヒー	café noir	☉ キャフェ ノワール
アイスコーヒー	café glacé	☉ キャフェ グラッセ



② 食べる・飲む

リエージュ風コーヒー	café liégeois	男	カフェ リエージュ
	*ホイップクリームをのせたコーヒー。		
カプチーノ	cappuccino	男	キャプチーノ
	*イタリア語より。		
ウィンナーコーヒー	café viennois	男	カフェ ヴィエノワ
アメリカンコーヒー	café allongé	男	カフェ アロンジェ
	*コーヒーの自動販売機などで。		
インスタントコーヒー	café instantané	男	カフェ アンストンタネ
カフェイン抜き	(café) décaféiné	男	(カフェ) デカフェイネ
	*略して“déca”(デキャ)ともいう。インスタントコーヒーなどで。		
ホットチョコレート, ココア	chocolat chaud	男	ショコラ ショー

紅茶, お茶	thé	男	テ
アイスティー	thé glacé	男	テ グラッセ
ハーブティー	tisane	女	ティザヌ
	infusion	女	アンフュズイオン
ティーバッグ	sachet de thé	男	サシェ ドゥ テ

(いろいろなティー)

ミルクティー	thé au lait	男	テ オ レ
レモンティー	thé au citron	男	テ オ スイトロン
	*「レモンの輪切り」は“une rondelle de citron”(ユヌ ロンデル ドゥ スイトロン)。		
ジャスミンティー	thé au jasmin	男	テ オ ジャスマン
緑茶	thé vert	男	テ ヴェール
ミントティー	thé à la menthe	男	テ ア ラ モントゥ
	*“infusion de menthe”(アンフュズイオン ドゥ モントゥ)ともいう。そのほか人気のハーブティーには、カモミール (“camomille”, キャモミーユ), タイム (“thym”, タン), シナノキの花 (“tilleul”, ティュール), ラベンダー (“lavande”, ラヴォンドゥ) などがある。		

★ジュースなど

ジュース, 果汁	jus (de fruits) (男) ジュ (ドゥ フリュイ) * "jus" には「汁」や「肉汁」などの意味もある。
ミント水	menthe à l'eau (女) モンタ ロー * ミネラルウォーターにミントシロップを溶かした飲み物。
ディアボロ	diabolo (男) ディアボロ ◆ 「中国ごま」。* レモンソーダにシロップ ("sirop", スイロ) を加えた飲み物。ミントシロップの "diabolo menthe" (ディアボロ モントゥ) やザクロのシロップの "diabolo grenadine" (ディアボロ グルナディヌ) などがある。
コココーラ	coca-cola (男) コカコーラ * 略して "coca" (コカ) ともいう。この略称はペプシコーラも意味する。

炭酸飲料	soda (男) ソーダ * 「炭酸ガス」は "gaz carbonique" (ギャズ キャルボニック)。
アイソトニック飲料, スポーツ飲料	boisson isotonique (女) ボワッソン イソトニック
栄養ドリンク	boisson énergisante (女) ボワッソン エネルジソントゥ

(カフェで人気のジュース)

オレンジジュース	jus d'orange (男) ジュ ドロンジュ
オレンジジュース (絞ったでの)	orange pressée (女) オロンジュ プレッセ
レモンジュース	jus de citron (男) ジュ ドゥ サイトロン
レモンジュース (絞ったでの)	citron pressé (男) サイトロン プレッセ
レモンソーダ, レモンスカッシュ	limonade (女) リモナードゥ
レモネード	citronnade (女) サイトロナードゥ
リンゴジュース	jus de pomme (男) ジュ ドゥ ポム
トマトジュース	jus de tomate (男) ジュ ドゥ トマトゥ
ニンジンジュース	jus de carotte (男) ジュ ドゥ キャロットゥ



② 食べる・飲む

★クロックムッシュやクロックマダムなど

トースト	toast * "pain grillé" (パン グリエ) ともいう。	男	トーストゥ
フレンチトースト	pain perdu	男	パン ベルデュ
クロックムッシュ	croque-monsieur * カフェの定番。食パンにハムとチーズをはさんで焼いたホットサンド。	男	クロックムスィユ
クロックマダム	croque-madame * カフェの定番。クロックムッシュの上に目玉焼きをのせたもの。	男	クロックマダム
サンドイッチ	sandwich * 主にバゲットサンド。	男	ソンドウイッシュ [ソンドウイッチ]
ハンバーガー	hamburger * 英語より。	男	オンブルゲール
ホットドッグ	hot dog [hotdog]	男	オット ドッグ [オッドッグ]
ピザ	pizza * イタリア語より。	女	ピッツァ
ファーストフード (店)	fast-food * 英語より。	男	ファストゥフードゥ
ジャンクフード	malbouffe	女	マルブッフ

★バゲットといろいろなフランスパン

パン	pain * 「焼きたてのパン」は "pain frais" (パン フレ)。ヨーロッパでは、料理 (おかず) の合間にパンをつまむ感じで食べるので、パンが主食という認識は薄い。	男	パン
食パン	pain de mie	男	パン ドゥ ミ
全粒 (小麦) パン	pain complet	男	パン コンブレ
ライ麦パン, 黒パン	pain noir * "pain de seigle" (パン ドゥ セグル) ともいう。	男	パン ノワール
スペルト小麦のパン	pain d'épeautre * スペルト小麦は、現在使われているパン小麦の原種にあたる古代小麦。	男	パン デポートル



② 食べる・飲む

クルミパン	pain au noix	男	パン オ ノワ
田舎パン	pain de campagne	男	パン ドゥ コンパーニュ * 田舎風の素朴な味わいの大型パン。丸型やラグビーボール型がある。
バゲット	baguette	女	バゲットゥ ◆ 「(細い) 棒」。* “coupe” (クーブ) という切れ込みが特徴の60～70cmの細い棒状のパン。フランスの伝統パンに関する政令に従って作られる。添加物を使わないなど少し手間のかかる伝統的なパン “tradition” (トラディション) が主流。またバゲットより細い “flûte” (フリユートゥ) や “ficelle” (フィセル) などもある。
パリジャン	parisien	男	パリスィアン ◆ 「パリっ子」。* バゲットより少し短いが重さが約2倍の太いフランスパン。
バタール	bâtard	男	バタール ◆ 「中間」。* バゲットとパリジャンの中間的なフランスパン。
ボール (丸型パン)	boule	女	ボール ◆ 「ボール」「玉」。
ミッシュ (大型の丸型パン)	miche	女	ミッシュ
プティパン	petit pain	男	プティ パン * 手のひらサイズの小さなバゲット。

★クロワッサンやブリオッシュなど

菓子パン	viennoiserie	女	ヴィエンノワズリ
クロワッサン	croissant	男	クロワツソ ◆ 「三日月」。* 18世紀にマリー・アントワネットがオーストリアから嫁いだ際にフランスに伝えられたともいわれている。
ブリオッシュ	brioche	女	ブリオッシュ * ミルクを使ったケーキに近いパン。カップケーキ型や食パン型など種類は多い。
レーズンパン	pain aux raisins	男	パン オ レザン * 渦巻きパンが多く、形状から “escargot” (エスカルゴ) ともいう。
チョコレートパン	pain au chocolat	男	パン オ ショコラ
ミルク風味のパン	pain au lait	男	パン オ レ

ワッフル	gaufre	♀	ゴーフル
クレープ	crêpe	♀	クレープ

★ケーキなど

ケーキ, 洋菓子	pâtisserie	♀	パティスリ
	◆「ケーキ店」。*主にスポンジなどの生地のあるケーキを指す。		
ケーキ, お菓子	gâteau	♂	ガトー
砂糖菓子	confiserie	♀	コンフィズリ
	◆「お菓子屋」。		
スイーツ, 甘いもの	douceurs	♀	ドゥースール
	*単数形の "douceur" (ドゥースール) は「優しさ, 快さ」の意味。		
ガトーショコラ, チョコレートケーキ	gâteau au chocolat	♂	ガトー オ ショコラ
モンブラン	mont-blanc	♂	モンブロン
ミルフィーユ	millefeuille	♂	ミルフィユ
ルリジュース	religieuse	♀	ルリジュース
	◆「修道女」。*雪だるまのように大小のシュークリームを重ねて修道女のように飾ったお菓子。		
パリ・プレスト	Paris-Brest	♂	パリプレストゥ
	*車輪を模したリング状のシュークリーム。パリとプレスト間の自転車レースがこのデザインのモチーフ。		
カヌレ	cannelé	♂	キャヌレ
	*古くからボルドー地方の女子修道院で作られていたという、縦に溝の付いた焼き色の濃いお菓子。		
サバラン	savarin	♂	サヴァラン
	*ラム酒などをしみこませたリング状のスポンジケーキ。リングの中央にはクリームや果物を飾る。		
カトル・カール, パウンドケーキ	quatre-quarts	♂	キャトルキャール
	*小麦粉, バター, 卵, 砂糖を同量ずつ配合するケーキ。		
タルト	tarte	♀	タルトゥ
	*練り込みパイ生地 (いわゆるタルト生地) にフルーツなどをのせたパイ。		



② 食べる・飲む

タルト (1人分の小型の)	tartelette	〔女〕	タルトウレットゥ
キイチゴのタルト	tarte aux framboises	〔女〕	タルトゥ オ フロンボワーズ
アップルタルト	tarte aux pommes	〔女〕	タルトゥ オ ボム
タルト・タタン	tarte Tatin	〔女〕	タルトゥ タタン *バターと砂糖で煮たリンゴを生地に敷いて焼いたタルト。
キッシュ	quiche	〔女〕	キッシュ *卵、肉、野菜を使ったタルト。ロレーヌ風キッシュ (quiche lorraine , キッシュ ロレーヌ) が有名。
エクレア	éclair	〔男〕	エクレール ◆「稲妻」。*日本のに比べかなり重厚。
——チョコレートエクレア	éclair au chocolat	〔男〕	エクレール オ ショコラ
——抹茶エクレア	éclair au matcha	〔男〕	エクレール オ マッチャ
シュークリーム	chou à la crème	〔男〕	シュー ア ラ クレーム
——カスタードクリーム	crème pâtissière	〔女〕	クレーム パティスイエール
——生クリーム	crème fraîche	〔女〕	クレーム フレッシュ
——ホイップクリーム	crème chantilly	〔女〕	クレーム ションティー *“crème fouettée” (クレーム フエテ) ともいう。
パイ	chausson	〔男〕	ショソン ◆「スリッパ」。
——アップルパイ	chausson aux pommes	〔男〕	ショソン オ ボム
パイ (バリバリに焼き上げた)	croustade	〔女〕	クルスタッドゥ

★マカロンやビスケットなど

マカロン	macaron	〔男〕	マカロン
マドレーヌ	madeleine	〔女〕	マドゥレーヌ
メレンゲクッキー	meringue	〔女〕	ムランゲ *日本のに比べかなり大型。
パルミエ, 源氏パイ	palmier	〔男〕	パルミエ ◆「ヤシの木」。

アーモンド菓子	massepain	(男) マスパン
	* "pâte d'amande" (パトゥ ダモンドゥ) ともいう。アーモンドの粉と砂糖で作ったお菓子。野菜や果物のミニチュアの形のものも多い。	
ウエハース (菓子)	gaufrette	(女) ゴフレットゥ
ラスク	biscottes	(女) 複 ビスコットゥ
	* カリカリに二度焼きしたミニトースト。	
ビスケット, クッキー	gâteaux secs	(男) 複 ガトー セック
ビスケット	biscuit	(男) ビスキュイ
	◆ 「スポンジケーキ」。	
サブレ	sablé	(男) サブレ
	* サクサクしたクッキー。	
ポテトチップス	pommes chips	(女) 複 ポム チップス
ポップコーン	pop-corn	(男) ポップコーン
	* 英語より。	

(そのほかのお菓子など)

ガレット	galette	(女) ギャレットゥ
	* 丸くて平たいパイを指す場合とそば粉などのクレープを指す場合がある。	
ジャガイモのガレット	galette de pommes de terre	(女) ギャレットゥ ドゥ ポム ドゥ テール
そば粉のガレット	galette de sarrasin	(女) ギャレットゥ ドゥ サラザン
	* "galette bretonne" (ギャレットゥ ブルトヌ) ともいう。	
パン・デピス	pain d'épices	(男) パン デピス
	* ハチミツに香辛料を加えたライ麦ケーキ。クリスマスの時期にも食べる。	
ソッカ	socca	(女) ソッカ
	* ヒヨコマメの生地をクレープ状に焼いたもの。ニース名物。	
シューケット	chouquette	(女) シューケットゥ
	* シュー生地にあられ糖をまぶしたお菓子。	
ベニエ	beignet	(男) ベニエ
	* ドーナツのようなお菓子。	



② 食べる・飲む

プラリヌ	praline (女) プラリヌ *焼いたアーモンドにカラメル状の砂糖をかからめたもの。
塩バターキャラメル	caramel (au) beurre salé (男) キャラメル (オ) プールサレ *ブルターニュ地方発祥のお菓子。
大麦糖キャンデー (棒状の)	sucre d'orge (男) スュクル ドルジュ *ルイ 14 世も好んだという大麦糖で作るあめ。現在は紅白色のステッキ状のものがほとんどだが、本来は黄金色で棒状。
ヌガー	nougat (男) ヌガ *ドライフルーツやナッツ類が入ったソフトキャンデー。
ヌガー・グラッセ	nougat glacé (男) ヌガ グラッセ *ドライフルーツやナッツ類が入った冷菓。見た目がヌガーに似ている。

★チョコレートやキャンデーなど

チョコレート, ココア	chocolat (男) ショコラ
ボンボン・ショコラ	bonbon au chocolat (男) ボンボン オ ショコラ *中にガナッシュ, ナッツ, ジャムなどを入れた一口サイズのチョコレート。
板チョコ	tablette de chocolat (女) タブレットウ ドウ ショコラ *“chocolat à croquer” (ショコラ クロケ) ともいう。
ガナッシュ, チョコレートクリーム	ganache (女) ガナッシュ ◆「間抜け」。*固めのガナッシュは生チョコ。
あめ, キャンデー	bonbon (男) ボンボン
棒付きキャンデー	sucette (女) スュセトゥ
キャラメル, カラメル	caramel (男) キャラメル
チューインガム	chewing-gum (男) チューインガム *英語より。
シリアル, 穀類	céréales (女) セリアル
焼きリンゴ	pomme au four (女) ポム オ フール

コンポート, 果物の砂糖煮	compote	〔女〕 コンポトウ
果物の砂糖漬け	fruits confits * "écorces d'oranges" (エコルス ドランジュ, オレンジの皮) や "écorces de citrons" (エコルス ドゥ サイトロン, レモンの皮) や "clémentines" (クレモンティーヌ, 小粒みかん) などの砂糖漬 けがある。	〔男〕 フリュイ コンフィ
マロングラッセ	marron glacé	〔男〕 マロン グラッセ

(アイスクリーム店の表示例: パリのリュクサンブール公園内)

手作りアイスクリーム	glaces artisanales	グラス アルティザナル
コーンまたはカップ	En cornet ou en pot	オン コルネ ウ オン ポ
シングル	simple	サンプル
ダブル	double	ドゥブル
トリプル	triple	トリプル

ホイップクリームの追加	supplément chantilly	スプレモン ションティー
アイスクリーム/選べるフレーバー	parfums au choix/glaces :	パルファン オ ショワ/グ ラス
ブラジルコーヒー	café brésilien	カフェ ブレズィリアン
塩バターキャラメル	caramel au beurre salé	キャラメル オ ブール サレ
ビンテージチョコレート の "アラグアニ"	chocolat grand cru Araguani	ショコラ グロン クリュ アラグアニ
ブルボン種のバニラビ ーンズ	vanille gousse de bourbon	ヴァニーユ ゲース ドゥ ブルボン
シシリー産ピスタチオ 100%	pistache pure Sicile	ピスタッシュ ピュル スイ シル

シャーベット	Sorbets:	ソルベ
絞りたてレモンジュース	citron pressé	サイトロン プレッセ
センガナ種のイチゴ	fraise sengana	フレーズ センガナ
キイチゴ	framboise	フロンボワーズ
マンゴー	mangue	モング
パッションフルーツ	passion	パシオン
ペッシュー・ド・ヴィニユ	pêche de vigne	ペッシュー ドゥ ヴィニユ

◆ 「ブドウ畑のモモ」「ブドウ色のモモ」。

佐藤 正透 (さとう・まさと)

滋賀県柏原生まれ。同志社大学文学部卒業。

著書に、『暮らしの中国語単語 10,000』『暮らしのタイ語単語 7000』『暮らしのスペイン語単語 8000』『暮らしの日本語単語 14,000』(以上、語研刊)、『大きな文字の旅行会話 東南アジア編—気持ちに通じるさいしょの一言』『気持ちに通じるさいしょの一言 インド・ネパール・チベット・ミャンマー』(以上、国際語学社刊)がある。

© Masato Sato, 2014. Printed in Japan

暮らしのフランス語単語 8000

2014年7月30日 初版第1刷発行

著者 佐藤 正透
制作 ツディブックス株式会社
発行者 田中 稔
発行所 株式会社 語研
〒101-0064
東京都千代田区猿樂町 2-7-17
電話 03-3291-3986
ファクス 03-3291-6749
振替口座 00140-9-66728
組版 ツディブックス株式会社
印刷・製本 倉敷印刷株式会社

ISBN978-4-87615-288-9 C0085

書名 クラシノ フランスゴタンゴ ハッセン

著者 サトウ マサト

著作者および発行者の許可なく転載・複製することを禁じます。

定価はカバーに表示してあります。

乱丁本、落丁本はお取り替えいたします。

株式会社語研



語研ホームページ <http://www.goken-net.co.jp/>