

本格レストラン

日本人相手の事業をという思いは、日本一のレストラン作りの夢へと広がっていった。店作りには、資金調達が先と福岡無尽(現福岡シティ銀行)社長の

私の履歴書

江頭 匡一
えがしら きょういち

⑪

四島二三氏の元に日参した。四島社長は生涯の友、四島司同行頭取の父君で榎本一彦ロイヤル会長の祖父。毎朝三時に起き、ちよちんを提げて朝五時の一番電車出勤するのが日課だった。通い詰めて五日目ごろだ。じつと話を聞きながら、私の手を取り、耳を見つめた。そ

して言うのだった。「この手は働く手だし、耳は福耳だ。きちんとした仕事ができる人だろう」。これで五百万円という融資が決まった。いざ店作りだ。まず銀座でも有名なレストラン「コックドール」を経営する月ヶ瀬社長の伊藤佐太郎氏の教えをこころにした。とはいっても、何のつてもあるわけではない。突然門をたたき、「福岡にコックドールのような店をつ

銀座の店に教えこころ

有名人訪れ、中洲の名所に

くりたい」と話した。

見ず知らずの若者があまりに熱心に話したからだろう。伊藤氏は懇切丁寧な指導をしてくれた。そればかりか、レストランの店舗設計の第一人者といわれた岡田哲朗氏や、支配人、チーフコック、ヘッドウェーターなど店の中核スタッフも一流の顔をぶれを紹介していただいた。すべて一流にしたいと、店のマークと洋菓子などの包装紙の

五三年十一月に開店した福岡で初の本格的なフランス料理の店「ロイヤル中洲本店」(後に

「花の木」に改名)は、地元著名人の人気を集めた。評判を聞いて東京や大阪からも客が訪ねてくるほど。あまりの忙しさに私も日中の米軍基地内での仕事を終えると、夕方から服を着替えて客の接待にあたった。一階は喫茶、二階でフランス料理を提供。夜九時から午前二

時まではバンドも入り、話題のナイトクラブになった。オープンから三月後、女優のマリリン・モンローと大リーグ、ヤンキースの大打者、ディマジオが新婚旅行と米軍基地の慰問を兼ね福岡を訪れた。店を気に入ってくれた二人は、滞在中の三日間連続、ディナーに来店した。



料理長を招き、ニューヨーク系を原点としたロイヤルの味の伝統は、今も受け継がれている。パフェやサンデーを出していた中洲のロイヤル一階は開店前に人垣ができる人気ぶり。あるとき、街角で靴を磨いてもらった女性が仲間に「一度でいいからロイヤルに行ってみたいもんだね」と話している。

「ロイヤル中洲本店」でのモンローとディマジオ(1954年2月)一西日本新聞社提供
福岡の中心街、新天町に開いた店でそれを具体化した。洋菓子用ショーケースは十八金

大スターカップルを一目見ようというファンなどが大勢詰めかける騒ぎになった。モンローは、オニオングラタンスープが大変気に入り、毎日注文してくれた。初代料理長を務めてくれたのが横浜のホテルニューグランドの前川卯一氏。伊藤氏の紹介だった。その後も同ホテル出身の

雑誌にも登場した。(ロイヤル創業者取締役)