



août 2020

La Gazette du Bretagne

ラ ガゼット ドゥ ブルターニュ

神楽坂店 / 表参道店 / 銀座店 / 新宿店 版

太古の昔から清潔白の象徴だった白いエルミン (冬毛のオコジョ)の黒い尻尾を、ブルターニュ公国最後の公女 アンヌ・ド・ブルターニュがブルターニュの紋章にしました。



季節のおすすめガレット

Sicilienne シシリエヌ

Mozzarella d'Hokkaido, avocat, tomates confites, roquette, jambon cru basque, sauce basilic
北海道産モッツアレラチーズ、アヴォカド、セミドライトマト、ルッコラ、バスク産生ハム、バジルソース



季節のおすすめクレープ

Pêché mignon ペシエミニヨン

Pêche pochée, glace vanille, sauce pêche de vigne, chantilly, amandes caramélisées

白桃のボシエ、ヴァニラアイス、桃のソース、ホイップクリーム、アーモンドキャラメリゼ

【プレッツカフェ】... フランスのブルターニュ(プレッツ)では、カフェより多い「クレープリー」に人々は集います。ブルターニュの伝統料理「ガレット」をメインに、前菜からデザートまでフルコースでお楽しみいただけます。

Le Beurre Bordier ボルディエのバター



日本でもファンの多いボルディエのバター。フランス国内の三つ星レストランや、世界各国の一流レストランがテーブルバターとして使用している、風味豊かなバターです。伝統的製法にこだわって手作業で形成されるバターは口溶けがよく、ミルク本来の甘みと香りが口いっぱいに広がります。有塩、無縁はもちろん、エスプレッソ産パブリカや海藻の入ったものも。

「乳牛なしでは、何もできない」とジャン=イヴ・ボルディエ氏。まずブルターニュとノルマンディーの契約農家で有機飼料で育った牛の新鮮なオーガニック牛乳が届きます。その後じっくりと時間をかけて発酵させることでバターの香りを引き出すのですが、春は華やかでフレッシュなハーブの香りが、夏はキャラメルのような深い香りが、そして秋にはトーストのような香ばしい香りが、ほのかにバターの奥に感じられます。こだわりの製法はマラクサージュと呼ばれる「こね」の作業。19世紀の終わりに生まれた技術で、様々な原産地のバターを組み合わせ、手を加えてバターを仕上げるためのものでした。ほぼ失われかけていたその技術を1975年、

ジャン=イヴ・ボルディエ氏は自分のバターをより味わい深いものにするために復活、さらに洗練させます。それが行われたのは彼の最初のクレームリー。サンマルコ、コントロールプレッツカフェの向かいにある、現在のボルディエ本店です。有塩バターのマラクサージュには木製の道具が使われていて、塩はマラクサージュの間に加えられます。マラクサージュと塩は、バターから水分を浸み出させますが、こうしてバターは「泣く」ことでその旨味が引き出され、味の深さや香りの複雑さが生まれ、うっとりするようなぬめりから柔らかい舌触りとなるのです。マラクサージュの時間はバターの品質、その日の気温や時間帯、それから牛が食べた飼料にもより、例えば夏は25分間ですが冬は15分間。とても繊細で熟練の技術が必要な作業なのです。ジャン=イヴ・ボルディエ氏は「バターは自然が凝縮された吸収紙だ」と言っています。自然の恵みたっぷりのボルディエバター、ぜひその旨味を実際に味わってみてください。

Le caramel au beurre salé キャラメルブールサレ (塩バターキャラメル)

暑い夏に不可欠な水分補給と同時に忘れてはいけない塩分補給。フランスの他の地方と違って、有塩バターを使うブルターニュは様々な塩スイーツの発祥地です。中でもキャラメルブールサレ(塩バターキャラメル)は、パンなどに塗るクリーム、ビスケットなどのフィリングやコーティング、マカロン...各種のお菓手にチョコレートと並んで欠かせない製菓材料として今日、不動の地位を占めています。しかしその歴史は新しく、1940年代のレシピ日本でその存在が確認されるながらも、この地方菓子は70年代の終わりにヘーゼルナッツを使った塩バターキャンディが作られ、パリで人気を得たことで有名になりました。1980年代からはブルターニュのお土産として広がり、2010年代にキャラメルブールサレのアイスクリームが人気を博します。

日本ではクレープリー ルブルターニュの自家製キャラメルのクレープ「ヴァヌステーズ」「カレモンキャラメル」を紹介して以来、メニューのバリエーションを増やしています。日本で初めての塩バターキャラメルのアイスクリームをブルトンのパティシエと作った時には「バターで砂糖を焦がすの？」と驚かれました。バターの豊かな風味と、ほろ苦さと塩味がキレがあり甘味にしつこさがないデザートとして、やみつきになるファンも増えています。チョコレート?それとも塩バターキャラメル?迷った結果、シヨコラは今度にするからとキャラメルを選んで、やっぱりまた今度次もキャラメルが食べなくなる...を繰り返してしまうのは、このガゼットの読者さんにもお心当たりがあるのでは。クレープに添えるだけではなくアイスクリームのみのお販売もこの夏スタート。楽しめる塩分補給としてこの夏ぜひお試しください。



神楽坂店隣の小さな店が「レブスリー 神楽坂」に生まれ変わりました!

フランス料理用食材を一般のお客様に販売する食料品店「レブスリー 神楽坂」がオープンしました。コラムでもご紹介したボルディエバターをはじめ、パテ、チーズなどそのままお召しあがれる食品や、オイル、ペネガー等調味料、ビスケットやキャラメルなどの特産菓子、オリジナルアイスクリームなどもご提供する神楽坂の食料庫。店内の大型セラーでは、ブルターニュの各地から集められた充実のシードルコレクションをご紹介。シードルはおい味も可能です。スタッフにお気軽に相談いただきお気に入りの一本を見つけてください。



レブスリー神楽坂では希少なアルティザンシードルなども取り揃えています。この夏のおすすめは、甘酸っぱくフルーティーな「シードル ココディセ」です。

バー アシードル レストラン ソムリエ 浦井 稔



シードル ココディセ



Bretagne@home 「おうちでガレット」

メニューは裏面をご覧ください。お電話・ネットでもご注文を承ります 対象店舗: 神楽坂店・表参道店・銀座店



bretagne@home

お持ちかえりはじめました。

*右のQRコードから プルターニユHPにアクセス
*トップページのbretagne@homeバナーをクリック
*ネット注文の場合は、ご希望の店舗を選択



bretagne@home galettes ガレット単品



Complète Oignon コンプレット オニオン
タマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、オニオンのシードルコンフィ

¥ 1,100 **ドリンクセット ¥ 1,600**



Galette legumes ガレット レギューム
タマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、トマト、ズッキーニ

¥ 1,200 **ドリンクセット ¥ 1,700**



Galette canard ガレット カナール
マグレ鴨(合鴨)のスマーク、タマゴ、マッシュルーム、チーズ、北海道産生クリーム、エスプレット産パプリカ

¥ 1,400 **ドリンクセット ¥ 1,900**



Galette mozzarella ガレット モッツアレラ
モッツアレラチーズ、アボカド、フムス、キヌア、松の美のロースト、ルッコラ、グリーンサラダ、バジルソース

¥ 1,500 **ドリンクセット ¥ 2,000**



Montagnarde モンタニヤード
スイスのラクレットチーズ、ベーコン、タマゴ、ポテト、北海道産生クリーム

¥ 1,500 **ドリンクセット ¥ 2,000**



Galette saumon ガレット ソーモン
アトランティックサーモンのスマーク、アスパラガス、タマゴ、チーズ、北海道産生クリーム

¥ 1,600 **ドリンクセット ¥ 2,100**

bretagne@home set menu フルコースメニュー(前菜・ガレット・デザート)



Complète oignon set コンプレットオニオン セット
旬野菜のグリーンサラダ、シードルドレッシング

Galette roll ガレット ロール
タマゴ、ジャンボンブラン(ハム)、チーズ、オニオンのシードルコンフィ、マッシュルーム

Crêpe tatin クレープ タタン
りんごのキャラメリゼ、スパイス風味のキャラメルプールサレ

¥ 1,680 **ドリンクセット ¥ 2,180**



Galette roll ratatouille set ラタトゥイユ ロールセット

Salade ソバ米タブレと旬野菜のサラダ

Saucisson sec "Basque" バスク産サラミソーセージ

Galette roll ガレット ロール

タマゴ、ベーコン、ラタトゥイユ、チーズ

Crêpe "Chocolat" クレープ ショコラ
バターと刻んだ"ヴァローナ"チョコレート、キャラメルプールサレ

¥ 1,980 **ドリンクセット ¥ 2,480**



Galette roll Sicilienne set シシリエンヌ ロールセット

Salade ソバ米タブレと旬野菜のサラダ

Saucisson sec "Basque" バスク産ドライサラミ

Galette roll ガレット ロール
北海道産モッツアレラチーズ、アボカド、セミドライトマト、ルッコラ、バスク産生ハム、バジルソース

Crêpe agrumes クレープ アグリユム
季節の柑橘のクレープ、ジンジャー風味のキャラメルプールサレ

¥ 2,380 **ドリンクセット ¥ 2,880**



Galette roll Brocéliande set プロセリアンド ロールセット

Salade ソバ米タブレと旬野菜のサラダ

Saucisson sec "Basque" et ratatouille

バスク産ドライサラミとラタトゥイユ

Galette roll ガレット ロール

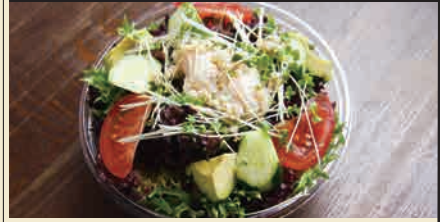
アトランティックサーモンのスマーク、グリーンアスパラガス、タマゴ、チーズ、北海道産生クリーム

Crêpe agrumes クレープ アグリユム

季節の柑橘のクレープ、ジンジャー風味のキャラメルプールサレ

¥ 2,580 **ドリンクセット ¥ 3,080**

entrée 前菜



Salade d'espadon confit maison et légumes du moment
自家製カジキマグロのコンフィと季節野菜のサラダ

¥ 980

Boissons お飲みもの

ドリンクセットのお飲み物はこちらからお選びください

"Val de Rance" Brut 6% [250ml] "Val de Rance" Doux 2% [250ml]
シードル"ヴァル ドランス"辛口 シードル"ヴァル ドランス"甘口
Jus de pomme pétillant biologique "Val de Rance Pom' Bio" [250ml]
アップルジュース(微炭酸)"スパーキング ヴァル ドランス ホーム ビオ"
Café glacé アイスコーヒー Thé glacé アイスティー

Cidre シードル

"Val de Rance" Brut 6%750ml ¥ 1,500
シードル"ヴァル ドランス"辛口
"Val de Rance" Doux 2%750ml ¥ 1,500
シードル"ヴァル ドランス"甘口
"Val de Rance" Biologique 4%250ml ¥ 660750ml ¥ 1,800
シードル"ヴァル ドランス"オーガニック
Jus de pomme pétillant biologique "Val de Rance Pom' Bio"750ml ¥ 1,600
アップルジュース(微炭酸)"スパーキング ヴァル ドランス ホーム ビオ"
Cidre Prestige "Guillevic" 2.5%330ml ¥ 700750ml ¥ 1,900
プレスージュ シードル"ギルヴィック"(青りんごシードル)
Poire Authentique 5%750ml ¥ 2,400
ポワレ オータンティック

Vins ワイン

Touraine Sauvignon Blanc トゥーレーヌ ソヴニヨンブラン750ml ¥ 2,660
Duc de Nauves デュック デ ノーヴ750ml ¥ 4,060

Café et Thé コーヒーと紅茶

Café glacé アイスコーヒー ¥ 500
Thé glacé アイスティー ¥ 500