



Oct 2021

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

太古の昔から清廉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

Rustique ルスティック

Saucisse Iberico, fromage à raclette,
pomme de terre sautées, crème moutardée,
salade verte
イベリコ豚のソーセージ、
スイスのラクレットチーズ、ポテト、
マスタードソース、グリーンサラダ



季節のおすすめクレープ

Dame marron ダム マロン

Crème de marron au rhum, glacée marron,
chantilly, crumble aromatisé au café
ラム酒風味のマロンクリーム、マロンアイス、
ホイップクリーム、コーヒー風味のクランブル

【ブレッツカフェ】... フランスのブルターニュ(ブレッツ)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。

✦ 1996-2021 le bretagne kagurazaka 25 years anniversary

Merci pour votre fidèle soutien depuis 25ans
おかげさまで25周年。これまでの沢山の出会いに感謝いたします。



ATELIER
DE LA CRÊPE
SAINT-MALO

高層建物もなくほっとする町の風情があった神楽坂。
開店するとすぐに地元の皆様が次々にお客様を
誘って来ていただきました。
開店当時に電気の容量が不足、プレーカーが
落ちてお待ちくださったことも。そんなことがなくなった
今も、お客様バースデーで照明オフにご協力いただい
ています。

2000年代からの開発ブームで、表参道店も立ち退き
の影響を受けることとなりました。
テラス席は当時は珍しかったですが、皆様のおかげで
市民権を得てきましたね!
壁一面のキャンベル陶器、階下の素敵な洋書店など、
当時の店舗をふと思い出し、懐かしむこともあります。

フランスではブレッツカフェ カンカルが誕生。
フィガロ紙ではマレ地区のブレッツカフェ パリが
バリー一番のクレープリーに選ばれたことも、日本の
お客様によって磨かれた新規なスタイル
(Crêpe Autrement) が評価されたことが理由です。

開業以来、大きな節目となった出来事の一つに
アトリエドゥラ クレープのサンマルコ開校があります。
季節労働も多かったクレープエでしたが、国家資格が
得られることにスタッフ一同大きな達成感がありました。
伝統の食文化を次世代へ繋ぐ担い手を広げられる
ようになりました。日本人講師も活躍中で、講師陣の
研究のレシピは著書にて紹介しています。
伝統食と職を大切にしてください日本のお客様に
改めて感謝をお伝えしたいです。

伝統を受け継ぎ移り変わる時代の中でも「正統に」育て伝えることの難しさにスタッフ皆、今日も奮闘中です。
これまで見守り育てて下さった皆様に感謝申し上げます、今後とも宜しくお願いいたします。



Youtubeにてブレッツカフェの
25th記念ムービー公開中!

@BREIZH Café



神楽坂の奥座敷

バー アシードルのさらに奥、神楽坂のよりプライベートなシーンを演出するレストランは、食空間を通して日本文化のあり様を提案してきた緒方慎一郎によるデザイン。

ブルターニュの特産である「そば」と「りんご」をテーマに、シェフ伊藤耕平によるブルターニュ料理が五感を満たします。新しい「ル ブルターニュ」にぜひご期待ください。

ブレッツカフェ クレープリー京都店 移転のお知らせ

お世話になった三条名店街を離れ、東山の麓、若王子神社参道の小さな町屋で再開いたします。レプスリー併設でお気軽にお立ち寄りいただけます。哲学の道起点の緑陰、紅葉を背景におくつろぎください。

移転先

〒606-8444
京都市左京区若王子町24-3
075-366-5161

《京都市バス》
宮ノ前町、東天王町、南禅寺・永観堂道

《地下鉄》
東西線 蹴上駅から1200m

《コインパーキング(タイムズ)》
移転先より90m手前

