



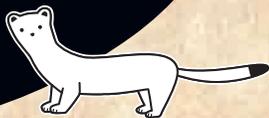
fev 2022

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

太古の昔から清麗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。



春野菜と 生葉シナモン、 活カアッ にぜひ!

季節のおすすめガレット

Galette colza

ガレット コルザ

Saumon fumé d'Écosse, œuf miroir, fromage, colza, crème fraîche d'Hokkaido, sésame
アトランティックサーモンのスモーク、目玉焼き風タマゴ、チーズ、菜の花、北海道産生クリーム、煎りゴマ



季節のおすすめクレープ

Tatin bis タタンビス

Pommes caramélisées, glace vanille, crumble à la cannelle, caramel beurre salé à la crème
りんごのキャラメリゼ、ヴァニラアイス、シナモンクランブル、クリームキャラメルプールサレ

[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。

La pointe du Raz ラ岬



ラ岬の
プロモーションビデオ
をご覧くださいませ。



ブルターニュ、フィニステール県西部にあるラ岬 (La Pointe du Raz - ラ・ポワント・デュ・ラ)。フィニステールとは「大陸の終わり」という意味で、ラ岬はヨーロッパ大陸の最西端に位置しています。海と風に削られた雄大なラ岬の断崖は70メートルの高さにも上ります。激しい荒波の外洋に勇敢に立ち向かうこの岬は、まさに最果ての地の名にふさわしい絶景といえるでしょう。「フランス景勝地」に指定されたこの岬は、ユリカモメを含む多くの貴重な鳥たちの生態系も保護しています。岬のすぐ向かいに見えるラヴィエイユ島の四角い灯台は、1887年に

点灯が始まり1995年には自動化されました。さらに沖に目をやると、エメラルド色の海に岩礁がぼつぼつと浮かび、その先には広大な外洋のパノラマの中にサン島が横たわります。晴れた日には、さらに先にあるアルメンの灯台も見ることができます。アルメンとはブルトン語で「岩」を意味し、19世紀に岩礁に直接建てられた灯台です。この土台の岩は大潮の干潮時にしか姿を現しません。その危険さから灯台守たちに「地獄の地獄」と呼ばれ、灯台の多いブルターニュの中でも、もっとも象徴的な灯台といわれています。最後の灯台守たちがここを離れたのは1990年のこと。ラ岬の崖に沿って続く遊歩道は歩きやすく安全で、ブルターニュの素晴らしい景色をじっくりと味わうことができます。岬の公式HPはこちら、穏やかな日々紹介されていますが、岬の様子は毎日実況公開されています。満潮干潮の差が大きいこの時期、海風も強いダイナミックな光景に出会えるかもしれません。 <https://www.pointeduraz.com>



La Biscuiterie de la Pointe du Raz ラ ポワント デュ ラ



ラ岬へと続く道にあるビスケット製造の老舗 La Biscuiterie de la Pointe du Raz (ラ・ビスキュイットリー・ドゥ・ポワント・デュ・ラ)。マリー・ゲゼンネックがブルターニュの伝統ビスケット菓子であるガレットとハルのレシピを完成させたのは1936年。以来このラ岬のビスケットは評判となり、美味しいもの好きな人々の舌を楽ませてきました。味の秘密は発酵バター。カンパールで100年の歴史を誇る老舗のバター「ル・ガル」の、ゆっくりと自然に熟成させた質のよい発酵バター、それに小麦粉・砂糖・卵などのシンプルな材料で作られたクッキーは、着色料や防腐剤不使用ですので安心してお召し上がりいただけます。ビスケットを入れる缶には、ブルターニュ・カンパール地方の陶器のモチーフが描かれ、その可愛らしさに柄違いでコレクションされる方も。今年から無農薬・無化学肥料の原料使用のBIOビスケットがラインナップに加わったレビスリールブルターニュには、神楽坂散策のついでにぜひ。オンラインショップはこちら→



涌井ソムリエのおすすめシードル

長年帝国ホテルでシェフソムリエを務めた涌井稔が今月のおすすめシードルをご紹介します。



フェルム デランド / シードル フェルミエ ブリュット ビオ Ferme de Landes / Cidre Fermier Brut Bio

自家栽培の有機リンゴを原料に、ブルターニュの伝統製法を守り続けたシードル造りをしている「フェルム デランド」の辛口シードル。小さな醸造所ながらファンが多く、ほとんどが地元で消費されています。

1997年から有機栽培を行う果樹園にて手作業で収穫されたシードル専用有機りんご(主に苦いものと甘いもの)17種類のブレンドから作られ、イースト香を纏ったフレッシュなフレーバー、かすかな苦みや甘み、酸味がバランス良く、いきいきとしたミネラル感、長い余韻が印象的です。表参道カーヴ ア シードル、レビスリー、オンラインショップなどでもお買い求めいただけます。



ル ブルターニュ オンラインショップ

ラ・ポワント・デュ・ラより、数量限定の新パッケージが登場。白色をベースに花や伝統的な民族衣装の男女が描かれた缶の中身はそばビスケット(薄焼)とプレーンビスケット(厚焼)のアソートです。オンラインショップ、直営店にて2月から順次販売開始いたします。



cidre.theshop.jp



bertrand larcher le bretagne kagurazaka

CAFÉ - CRÊPE

カフェ・クレープ

BAR À CIDRES

バーア シードル



シードルカフェが3月オープン!

神楽坂の奥座敷、庭、黒塀などの和の設えの「バー&カフェ」スペース
カフェとして新しいコンセプトに生まれ変わります。
オリジナルコーヒーは、表参道「LATTEST」監修の自然栽培された生豆を使用。
丁寧に抽出した一杯をガレット・自家製キッシュやペストリーとともに
朝からお楽しみいただけます。

レストラン

RESTAURANT

ヴァン ナチュラル

VINS NATURES



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。
ブルターニュの特産である「そば」と「りんご」をテーマに、
シェフ貝塚 眞によるブルターニュ料理が五感を満たします
緒方慎一郎デザインの空間で、くつろぎのひと時を。