



Feb. 2025



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 / 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)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。



【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。

季節のおすすめガレット

Galette colza

ガレット コルザ

Saumon fumé, œuf miroir, fromage, fleur de colza, crème fraîche d'Hokkaido, sésame
スモークサーモン、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

Suzette bis

シュゼット ビス

Confiture yuzu, zestes d'oranges, mandarines caramélisées, glace au chocolat, Triple Sec Breton

柚子のコンフィチュール、オレンジピール、みかんのキャラメリゼ、チョコレートアイス、トリプルセックブルトン



Sports d'hiver à la mer 海でウィンタースポーツ



サン・マロから車で15分、モン・サン・ミシエル湾に広がる冬のビーチでは、海からの風を使ったランドヨット(砂上ヨット)が体験できます。まずはインストラクターによる簡単な説明を受け、風の向きや強さ、地形の特徴を学んだら、いよいよマシンに乗り込んで滑走開始! 2m 程度の微風があれば走行可能。砂の上にシュプールを描き、ジャイブ(風下回りの方向転換)をするときは、ちょっとした加速に注意...そしてアドレナリンが一気に高まります。

砂丘ヨットの操縦は初心者でもすぐに習得でき、小さなお子様には二人乗り用のヨット

も用意しています。ぜひ新鮮な潮風をたっぷり浴びながらのランディングを楽しんでください。

営業時間は 毎日 10 時 ~ 19 時 (予約制)。

手つかずの海岸線が広がるコート・デ・アペールでは、カヤックで島々と灯台を巡るアクティビティも。

ブルターニュの小さなフィヨルドのような入り江を穏やかに滑るように進み、小さな島々の間を縫いながら、世界一高い切石造りの灯台であるヴェルジュ島の灯台へ。その後、ラナオン灯台、古代遺跡が残るセゾン島、そして芸術家たちの隠れ家であるワラック島を訪れます。哀愁漂うアペール・ブノワ川の河口から畑や木々が茂る岸辺の間を蛇行しながら進み、越冬するシギやカモなどの鳥を観察することもできます。カヤックの冒険のあとは、この季節ならではの名産の牡蠣を味わうのにも最適です。ブルターニュの冬スポーツ、ぜひお試しあれ。

glazevasion.com



涌井ノムリエの おすすめシードル

日本初のシードルバー「バーアシードル レストラン」では、長年帝国ホテルでシェフノ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。

スパークリングヴァルド ランス ポムピオ

Val de Rance Pom'bio (0%)

ロングセラー「ヴァルド ランス」が誇るノンアルコールスパークリング。フランス産有機りんご果汁100%で、砂糖、香料、酸化防止剤等を一切加えず、インバウトのあるテイスティングはコクはあるのにすっきり優しい甘さ。ハートのりんごをモチーフにしたラベルは、バレンタインやホワイトデーのギフトにも。妊娠中の方からお子様までどなたにもお楽しみいただけます。

当商品は以下で買い求めいただけます。レビシール ブルターニュ(神楽坂) カーフアシードル(表参道) オンラインショップ



La Bretagne des Alpes アルプスのブルターニュ



ウィンタースポーツでもブルターニュで楽しめないのがスキー。では逆の発想でスキーリゾートでブルターニュを楽しめる場所をとプレッツカフェがやってきたのがモンブランの麓で世界最大級のリゾート地、ムジェヴ。石畳の街並みにサヴォワの伝統と洗練された雰囲気がある。フランスよく共存するこの地に、山小屋のようなプレッツカフェが現れました。エレガントで温かみのある空間の秘密は、1817年創業のウールメーカー、アルバンとのコラボレーションで作られたクッションや膝掛け。フランス国家遺産の織機を用い、昔と変わらぬ方法で仕上げられ、織りムラや色のニュアンスは一点一点異なります。それらは天然素材の証、職人技の賜物といえるでしょう。また、チーズの伝統的な熟成技術で名高いサヴォワのチーズ熟成士、ジョセフ・バカール氏のチーズを使ったガレット・ラクレットやアルプスの山塊に建つ、グランド・シャルトルーズ修道院に伝わる菓酒「シャルトルーズ」でフランス

したクレープ・ショコラなどアルプスならではの食材が、ブルターニュ料理の真髄であるソバ粉と共に丹念に調理され、一皿一皿が物語をかたる。ここでしか味わえない食体験をお楽しみいただけます。アルプスの中心にある上質な空間で海と山の幸を心ゆくまで堪能し、くつろぎのひとときをお過ごしください。



ル ブルターニュ オンラインショップ



バレンタインやハレの日におすすめの、シードルボールとノンアルコールスパークリング「ポムピオ」のギフトセットを期間限定で販売いたします。プレッツカフェが美濃焼「作山窯」とコラボしたヴァルドランスのシードルボール復刻モデルとのセットは専用ギフトボックスに入れ、送料無料



にてお届けします。期間は1/31(金)から3/14(金)まで。

← ONLINE SHOP

