Oct. 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。

季節のおすすめガレット

Savoyade

サヴォワヤード

Reblochon, pommes de terre, poitrine grillée, salade verte

ルブロションチーズ、ポテト、ベーコン、グリーンサラダ

季節のおすすめクレープ

Belle Hélène Alc.

ベル　エレンヌ

Poires au sirop, glace vanille, chantilly, chocolat, amandes grillées

洋ナシのコンポート、ヴァニラアイス、ホイップクリーム、チョコレート、アーモンドロースト

【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。

Fougères フジェール ― 中世が息づくブルターニュの要塞都市

秋のフランスは雨の多い時期。雨の日には歴史の旅はいかがですか？
フジェールは今も中世の面影を色濃く残す、美しい城塞都市です。ナンソン川沿いに石畳の道が続く「ブール・ヴィエイユ(Bourg vieil)」地区は、街で最も古いエリア。中世の街並みが特徴で木組みの家々が立ち並び、かつての皮なめし職人の作業場や洗濯場などの遺構が残ります。
靴産業で栄えた坂上の商店地区には 19 世紀建造のイタリア式劇場もあり、1985 年には「芸術と歴史の街（Ville d 'Art et d 'Histoire）」に認定されました。中でも圧倒的な存在感を放つのがヨーロッパ最大の要塞城フジェール城。街のシンボルとして人々を中世の世界へ誘います。9 世紀から 16 世紀末までブルターニュ公国の国境防衛拠点として重要だったこの城は 1020 年ごろに築かれ、当初は木造の要塞でした。北のノルマン人、東のフランス王国からの攻撃に備えて 12 ～ 15 世紀にかけて増改築され、13 の塔と堅固な城壁を備えた壮大な中世建築へと発展します。城壁上の「見張り道」からは街や庭園の絶景を望め、映像と音による展示では 1000 ～ 1500 年の歴史が臨場感とともに再現されます。終戦間際、英米軍による空爆では 300 名もの市民が犠牲となり街の 8 割と城が破壊され、今でも修復が続きます。そんな街の人々の憩いの散策コース（下の QR コード参照）を巡った後、“中世を体感する”特別な時間を過ごすのはいかがでしょう。
要塞城の目の前、城門に続く建物「メゾン・デュ・サラザン（ソバの家）」では、世紀を超えて愛されるガレットや蕎麦アイスクリームなどを古い建物の中でゆったりとお楽しみいただけます。華やかに発展した商店地区とは対照的にフランスとの統合で城が不要となった川沿いの城塞地区は昔のまま取り残され、中世庶民の暮らしを肌で感じられることでしょう。

Dinard Festival du film 国際イギリス・アイルランド映画祭@ディナール

毎年 10 月に国際イギリス・アイルランド映画祭が開催されるディナール。19 世紀からイギリスをはじめ世界各地の裕福な別荘客の社交場となり、特にイギリスとの関係が深い海辺のリゾート地として知られています。イギリス・アイルランド映画を専門に扱う映画祭は、フランス国内でも特に注目されるイベントの一つです。
開催中は長編映画、短編映画、ドキュメンタリーなど多彩なジャンルが上映され、審査員や観客による評価で最優秀作品には「ヒッチコック・ドール（Hitchcock d' Or）」が授与されます。監督や俳優などのゲストも招待され、小規模ながらも情熱的な映画祭ファンと専門家が集うフェスティバルとして愛され続けています。
そんな文化の香り高いディナール、国立ホテル学校（ベルトランラーシェ出身校）もあり、高級料理の伝統が残っています。
瀟洒なカジノの建物の向かいにはブレッツカフェが 10 月末オープン予定。建築中に床を剥がすとベルエポック時代のタイルが発見され、かつては有名宝石店だった建物とのこと。カジノで大当たりしたお客が宝飾品を大人買いしたのでしょうか。
帆立貝、ラングスティーヌ、ニシンのキャビアなど地元のグルメ素材、また自家農園の野菜や果物のガレット・クレープが味わえます。
向かいの階段を降りると弧を描く砂浜で、その端から崖上にそびえる城館の足元をサンマロへの渡船場（夏のみ）まで進む散歩コースもあります。エメラルド海岸の絶景をぜひお楽しみください。

涌井ソ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。

シードル ア ランシエンヌ ブリュット

Cidre à l'ancienne Brut / Domaine de Kerséguen

有機りんごを手摘み後乾燥した場所で熟成させ、糖分を凝縮。その後シャンパンプレスで24時間かけてゆっくり圧搾しオーク樽で6-8ヶ月発酵させています。丸みのあるタンニンとほのかな木の香り、口に含んだ時の余韻の長さ、骨太ながら洗練された味わいの辛口シードルです。生産者のエリック・バロン氏曰くシードルというよりタニックで広がりあるブルゴーニュワインに近く、ワイン好きな人にもおすすめとのこと。

当商品は以下でお買い求めいただけます。
レピスリー ル ブルターニュ（神楽坂）
カーヴ ア シードル（表参道）
オンラインショップ

ル ブルターニュ オンラインショップ

初めて当ショップをご利用のお客様に、「ウェルカムクーポン」を配布中です。
ご好評につき、再オーダーした自然派シードル「シストル」も入荷し、充実のラインナップとなっています。
複数お買い上げで5%OFFとなるおトクなキャンペーンもぜひご利用いただき、当ショップでのお買い物をお楽しみください♫

← ONLINE SHOP

bertrand larcher
le bretagne kagurazaka

Menu Spécial du 5e anniversaire

ベルトラン ラーシェ ル ブルターニュ神楽坂 5周年記念メニュー

2025.10.15（水）~11.16（日）

ベルトラン ラーシェ ル ブルターニュ 神楽坂では、レストラン5周年を記念し、フランス２ツ星シェフ、パトリック ジェフロワ監修のスペシャルディナーを開催いたします。
パトリック・ジェフロワ氏は、ブルターニュ北西部の海辺の町カランテックの名店「ロテル ド カランテック」の元オーナーシェフとしてブルターニュならではの魚介料理、ソバを活かした料理に定評があります。期間限定ですが、再開を待ち望むファンお待ちかねの企画、今年はレストラン ブルターニュ貝塚シェフとのコラボレーション。魅力的なメニューの数々を披露いたします。
パトリックの繰り広げる料理に舌鼓を打ちながら、秋の夜長を神楽坂の奥座敷にてご堪能ください。

期間：2025.10/15(水) ～ 11/16(日)　ディナータイム 17:30-L.O.21:00

■ 5品コース ￥8,500（税込、サ別10%）

アミューズ/前菜/魚料理/甲殻類料理/デザート

■ 6品コース ￥10,800（税込、サ別10%）

アミューズ/前菜/魚料理/甲殻類料理/肉料理/デザート

場所：ベルトラン ラーシェ ル ブルターニュ 神楽坂
東京都新宿区神楽坂3-3-5 03-5229-3555
baracidre@le-bretagne.com