



マーブルクルート、マーブルデニッシュの内包装には、リボンがプリントされています。

# DELI×BREAD

### 秋のア・ラ・カルト

いまブーランジェリーの世界では、パンと料理が一つになったデリカパンのグレードアップが話題。とりどりの具材をパンと一体化した、一品の料理のような完成度のパンが続々登場しています。「シャンブルド グランマーブル」のタルティースは、旬の素材を使った繊細な料理をふんわりしたパンにオン。ルクスはまるでオードブルを乗せた小さなプレート。ナイフとフォークでちょっと気取ってどうぞ。テイクアウトしてホームパーティーのおもてなしにも。

タルティース:上から、4種のキノコ、ベーコンと、黒ゴマベシヤメルソースを添えて。カボチャ、サツマイモ、プロッコリーにカボチャのベシヤメルソースを添えて。レンコン、ゴボウのしゃきしゃきした食感を残しあつさりオリーブ油と塩で味付け。各280円(シャンブルド グランマーブル)



# PACKAGE

### 箱の中からサプライズ

プレゼントをいただいて、箱の中にあつたらいいなと思うものは何ですか? おいしいものや欲しかったものであればこの上ない喜び。予期せぬ中身はもって幸せ。グランマーブルのクルート、マーブルデニッシュの箱には、リボンがかかっています。箱を開けると、中身のビニール包装にプリントされた何重ものリボン。箱を開けたときの小さなサプライズを誘います。そういう意外性と遊び心こそが、贈り物にいちばん大切なものではないでしょうか。



デニッシュのほのかな甘さとベーコンのコクとの相性も意外な発見。マーブルボックス900円(シャンブルド グランマーブル)

# LUNCH BOX

### ラグジュアリーな黒いボックス

ランチボックスの楽しさは、おいしいものを少しづついただくこと。「シャンブルド グランマーブル」のランチボックスは、マーブルデニッシュの世界をコンパクトに味わえるお楽しみボックス。ふんわり、ふくよかな食感のデニッシュとシャキシャキした野菜とのコントラストが新鮮なサンドイッチと、小さなサラダ。デザートはマーブルデニッシュを使ったリッチなフレンチトースト。これにお好きなドリンクを添えて。休日のランチにもおすすめです。



左より、フィレット180円、ワンハーフリッター500円、OGO(オゴ)450円(赤・微炭酸、青・無炭酸)(シャンブルド グランマーブル)

# WATER

### ボトルも中身も、リュクсна水

ミネラルウォーター選びはボトルも大きなファクター。カナダのシラネバダ山脈の名水「ワンハーフリッター」はクリスタルプラスチックのグラス付きボトル。「フィレット」は古代ローマ皇帝に愛された由緒正しい水で、ボトルにも凛とした風格が。高濃度の酸素を含む「OGO(オゴ)」の丸いボトルはプロダクトデザイナー、オライトによるデザイン。



# "MEISUI" in KYOTO

### 京都・伝説の名水の話

京都の地中深くには琵琶湖と同じくらいの大きさの水源があるといわれます。染色、茶の湯、豆腐や京菓子。京都の味と文化は、豊かな地下水の恵み。その京都の三大名水のひとつが梨木神社の「染井」。グランマーブルはルーツである地・京都を象徴するこの名水を、マーブルデニッシュ「プレステージ」に使用。繊細な染井の水がデニッシュの口当たりをさらに優しいものにしています。こんこんと沸く名水と同様、京都の水からは味と文化が今も生まれ続けています。



京都御苑のすぐそばにある梨木神社(京都市上京区寺町通広小路上ル)の染井。その名はここが宮中で染色をする場所だったことに由来。

# FROMAGE

### フランス生まれの、究極のなめらかさ

フランス有数の酪農地域・ブルターニュ地方で、フレッシュな牛の原乳を使って作られたルガル社のクリームチーズは、なめらかさが命のクリームチーズの中でも特にスムーズな舌触りが評判。人気の洋菓子店のチーズケーキにも使われているようです。グランマーブルの「フロマージュ堂島スペシャル」は、このチーズを贅沢に練りこんだマーブルデニッシュ。「サロンド グランマーブル堂島」で限定発売中。



# SALON

### 宝宝箱のようなサロン

通りに向かって大きく開いたガラスのファサードから光があふれ、ラグジュアリーなムードが道行く人の眼を留める…。大阪のビジネス街・北区堂島に登場した「サロンド グランマーブル堂島」は、芳醇な生地に吟味した味を練りこんだ新しいおいしさ、マーブルデニッシュの世界を伝えるサロン。いまサロンではルガル社の(左コラム参照)クリームチーズを練りこんだ「フロマージュ堂島スペシャル」(1365円)を限定販売。冷やしてワインと一緒におすすめしたい大人の味。

「サロンド グランマーブル堂島」マーブルデニッシュ8種類と、デニッシュを香ばしく焼いたクルートを販売。●大阪市北区堂島1-1-13 Tel.06-6345-5166(アクセスは次ページデータ参照)

# WINE×BREAD

### ワインとパンのマリアージュ

料理をおいしくいただくには、お酒とのマリアージュが大切。ふたつの出会いがお互いの個性を引き立てあって味わいが相乗する幸せ…それは結婚と同じ。アンチョビやチーズ、ワインに漬けたイチジクなどを練りこんだパンはお酒との相性がよく、アペタイザーとして選ぶ人も増えています。「シャンブルド グランマーブル」では、お酒とのマリアージュが楽しいパンをたくさんご用意。会社帰りに、シャンパンと一緒にいかがですか?

上から、オリーブ&アンチョビ200円、赤ワインで煮たイチジクを練りこんだフィグブル200円、ジャガイモを練りこんだボム・ドゥ・テール180円



# COVER STORY

### 「表紙の味」

「錦秋」という言葉があります。山は紅葉に色づき、里は豊かな秋の爽りて輝く。錦という言葉には眼に映る色鮮やかさと、宝物のような収穫の豊かさが詠み込まれています。今回の表紙は「栗とあんこ辻利抹茶スペシャル」。大粒の小豆の粒あん、ころころとした栗の食感が、秋の深まりをおいしさで感じさせてくれます。夜長、温かい飲み物と一緒にどうぞ。



栗とあんこ辻利抹茶スペシャル 1365円

# Selection GRAND MARBLE

感動の残る味、グランマーブルおいしさラインアップ

## Marble Danish



### 秋の限定 「和栗のモンブラン」

ふんわりとなめらかなデニッシュ生地に、コックリと甘い和栗がマーブル模様を描く。口の中で優しいコントラストを描きます。秋の深まりを感じさせる、この季節限定の味。1680円。12月までの限定販売



「ガトーショコラロール」ココア生地と、オリジナルのガトーショコラクリームが描くマーブル模様。ほろ苦さと大人の甘さが絶妙です。



「メイプルキャラメル」メイプルフレーバーとキャラメル。ふたつのとろけるような甘さの深いハーモニー。横かくし、そして忘れられない味。



「京都三色」祇園辻利のお抹茶、甘酸っぱい風味のイチゴを織り交ぜたトリコロールのデニッシュ。3つの風味と彩りの競演。

## Marble Croute



「ブレーン」マーブルデニッシュをサクッと香ばしく焼き上げた、軽い食感のクルート。軽い食事としてもお楽しみいただけます。



「ショコラ」マーブルデニッシュに包んで焼き上げられたショコラ。クルートの香ばしさとあいまってほんのりビターな風味です。



「抹茶」抹茶の和の香りとブレーンの芳醇な深みのハーモニーのクルートは、幅広い年齢の方に喜ばれる優しい味わいです。

各種詰め合わせも御利用ください。

### Price list

- マーブルデニッシュ
- メイプルキャラメル、京都三色 1050円/一斤
- ガトーショコラロール 1260円/一斤
- マーブルクルート
- ブレーン/5枚入り 525円
- 抹茶、ショコラ/5枚入り 630円



サロンド グランマーブル、シャンブルド グランマーブルのインフォメーションは次のページに→