



DELI

晴れた日、明るい日差しに透明なデリ

透明なパッケージ越しに中身がきれいに透けて見えるカラフルなデリ。トロトロの半熟卵、ナス、パプリカが入ったチキンスープのジュレ(上段右)、シャキシャキしたオクラ、レンコン、ひじきの和風サラダ(手前左)、季節のフルーツにヒアルロン酸入りのジュレ…(手前)。「デザイン・デリ」と呼ぶくなるクールなルックスは、フォークをそっと入れる瞬間が嬉しい。テイクアウトしてさんさんと降り注ぐ光の下でいただきたい一品。カフェの明るいテラスでもどうぞ。

デリ450円〜、フルーツジュエリー490円(ジャンル ド グランマール)

COLORFUL PAIN

マカロン? いいえ、カラー自慢のパンです

一見、フランス菓子のマカロンに見えますが、これはパンブキン、ピーツ、スピナッチ(ホウレンソウ)を練り込んだパン。フィリングやクリームが色鮮やかなパンは多いけど、生地のカラーでハッとさせてくれるパンはちょっとユニークです。並べるだけで白いお皿はカラーパレットのようにアーティスティック。赤い生地にバジルの緑、緑の生地にラズベリー。カラフルなフィリングで色のコーディネートを楽しむのもおススメです。お味は意外にもナチュラルな風味の食事パンです。

ボンボバリ、パンブキン、ブレーン、ピーツ、スピナッチ 1個150円(ジャンル ド グランマール)



ボンボ オレンジ、イチゴ、ブルーベリー、キウイ 各300円(ジャンル ド グランマール)

TALENT

キュートでビッグな大我のジャズ・スピリット

98年生まれ。9歳でメジャーデビュー、世界最年少プロジェクトドラマーとしてギネスブックに認定された大我(Tiger)。世代も人種も超えて世界的トップジャズメンと共演したニューヨーク録音の新CD「A Time In New York」は大きな話題となっています。地元・京都から関西へと羽ばたく大我のレコーディングメンバーによるJAPANツアー、京都公演はGRAND MARBLE PRESENTS。2/11下関、2/12広島、2/13京都、2/14大阪、2/15名古屋、2/19横浜、2/20甲府、2/21東京 詳しくは大我公式サイトwww.taiga-jazz.comまで。



PAIN×RISOTTO

パンとリゾットのマリアージュ

丸いフランスパンに、とろーり、とろけるチーズ。スプーンですくってみれば、ちょっと驚き。パンの中には熱々のリゾットが入っているのです。これは「ジャンル ド グランマール」の人気メニュー、パンリゾット。香ばしいパンととろけるお米のリゾット。おいしいもの同士のカップル誕生に思わずスマイル。「今日のランチはご飯か、パンか?」という小さな悩みも解消してくれるのも、また幸せ。

パンリゾットはサラダ、ドリンクとセットで1050円。注文を聞いてから焼き上げます。熱々をどうぞ。



HOTEL

おいしいパンを好きなだけ。ホテルのうれしい朝

グランマールのブーランジェリーカフェ「ジャンル ド グランマール」が1階にある「ホテルプライトンシティ大阪北浜」では「ブッフ朝食付プラン」が人気です。朝食にグランマールのデニッシュパンを好きなだけ。さらにドリンクにサラダ・ハム・スクランブルエッグのプレート付き。快適な宿泊と充実の朝ごはんまで、いい一日を。

●ホテルプライトンシティ大阪北浜 大阪市中央区伏見町1-1 Tel.06-6223-7771 ブッフ朝食プラン10500円(1室1名利用 スーパーリアルム使用) ※3月31日まで

CONFITURE

フルーツをギュッと凝縮したコンフィチュール

近頃、よく耳にする「コンフィチュール」。フランス語でジャムをさす言葉ですが、甘く濃厚煮詰めた古典的なジャムではなく、ジュシーな果実感を残して仕上げたものをこう呼んでいるようです。「サロン ド グランマール堂島」ほか店舗では、長野県の生産者が丁寧に手作りした3種類のコンフィチュールを扱っています。果汁のフレッシュさをそのまま閉じこめ、熱を加えることでフルーツのさらなる味わいを引き出した逸品。自然のままの素材な色も自慢です。

コンフィチュール ゴールデンピーチ、ストロベリー各1200円、ブルーベリー1300円(グランマール京都本社レセプションルーム、グランマール周防町店、サロン ド グランマール堂島、ジャンル ド グランマール)



FRUITS×PAIN

テーブルに花咲く、フルーツの小さな帽子

いつもの食卓に季節の花やフルーツをあしらうと、ぐっとモードな気分になります。色とりどりのかご盛りのフルーツもゴージャスですが、フランスの社交場に咲くボンポネット(帽子)のような華やかなパン、「ボンボ」も、フルーツの可愛さで食卓を彩ります。プリオッシュュにクリームをたっぷり、そして宝石のようにちりばめたフルーツのきらびやかさ。お花にも負けない旬の色彩を目と舌で召し上がれ。

Selection GRAND MARBLE

感動の残る味、グランマールおいしさラインアップ

Marble Danish



表紙の味「京都三色」

「祇園辻利」のお抹茶と、甘酸っぱいストロベリーの生地とのふんわりコンビネーション。あざやかな萌黄色にピンク色のトリコロールがマール模様を描くデニッシュ。



「フロマーージュ」

味わい深いクリームチーズをふんだんに練り込んだ、贅沢な大人のデニッシュ。冷やしてワインと共にどうぞ。



「ベリーベリー」

こっくり甘くまろやかなプリン生地にストロベリーの生地、クランベリーを織り込んだ、ベリーの酸味と甘さのハーモニー。



「ショコラ」

デニッシュ生地に、ほんのりピターなチョコをたっぷり巻き込みました。シンプルで食べ飽きないコンビネーション。

Marble Croute



「ブレーン」

デニッシュを香ばしく焼き上げた、サクリした食感のクルート。軽い食事としてもどうぞ。



「ショコラ」

クルートの香ばしさと大人のほろ苦さを味わえる、ほんのりピターなショコラ。



「キャラメル」

甘いキャラメルが描くマール模様。食感は軽やか、甘さにとろけるうれしい味わい。

各種詰め合わせも御利用ください。

Price list

- マールデニッシュ
 - マールクルート
 - マールキャラメル
- 京都三色1050円/一斤
ベリーベリー、フロマーージュ1260円/一斤
ショコラ945円/一斤
ブレーン/5枚入り 525円
ショコラ、キャラメル/5枚入り 630円



各ショップのインフォメーションは次のページに→



京都の風呂敷メーカー・卸の老舗「宮井」の風呂敷インフォメーションセンター「唐草屋」で扱う風呂敷。友禅唐草630円 ●唐草屋 <http://www.miyaj-net.co.jp/shop/karakusaya.html> Tel.075-221-0390

FUROSHIKI

贈る文化×包む文化は日本の誇り

スーパーでサッとカバンからエコバッグを出す姿ってカッコいい。でも、カバンから風呂敷を出してクルッとバッグのように結べば、きっと「ワザあり!」と注目の的。日本の「包む文化」のシンボル、風呂敷。京都の老舗が展開する風呂敷ブティック「唐草屋」には、古典的なちりめん生地からカジュアルな綿のモダンデザインまで、たくさんの風呂敷がそろっています。荷物だけでなく、地球を愛する気持ちも包む風呂敷を一枚、いつもカバンの中に。



2月2日と3日、節分の日にだけいただける「懸想文」。1000円。数に限りがあるのでお参りはお早め。 ●須賀神社 京都市左京区聖護院門前町

EN・MUSUBI

ひそかな縁結びの願掛け「懸想文」

「今まさに」、の方も「これから」の方も、蕾ほころぶこの季節は縁結びをお願いするいい季節。京都・須賀神社で、節分の日限定でいただける縁結びのお守り、懸想文(けそうぶみ)をご存じですか? この日、神社には烏帽子を被った男性が「懸想文売り」として登場します。懸想文は恋文のこと。読み書きの出来ない人が多かった昔、身分の高い人が恋文の代筆をして恋をとりもちました。この故事にちなんだお守りとして人気の懸想文は、人に知られないように、タンスなどにしまっておくのがお約束です。