

STRAWBERRY × FROMAGE

甘酸っぱさと、クリーミーなチーズ
可愛いツートンカラーの限定デニッシュ

春のフルーツの主役・苺とフランス産のクリームチーズのコンビネーション「苺フロマージュ」。白とピンクのツートンカラーはため息が出るほど可憐。ちょっとリッチな酸味と甘さは、この季節ならではの味わい。期間限定のデニッシュです。1365円(税込)

2012年1月~2月、
グランマール直営店で先行発売。
3月~6月までHP、店舗で販売。

15名様にプレゼント!
詳しくはP8をご覧ください。



NEW SANDWICH

ヘルシーでカラフルな
新顔サンドを、お試しあれ!

「ブーランジェリーカフェ シャンブル ド グランマール」に、カラフルなサンドの登場です。ほんのりイエローで甘みのあるパンは、ビタミンA豊富なパンプキン入り。脂の少ないチキンのグリル、ハム、そして、たっぷり野菜を挟んで、ヘルシーに召し上がれ。(サンドの具材は変わることがあります。) 390円(税込) (ブーランジェリーカフェ シャンブル ド グランマール/ショップデータはP9)

パンプキンを練り込んだパンは、口にするとうまく優しい味。



BAVARIA

テラスでの「気軽飲み」にぴったり
軽〜いペットボトルに入ったビール

オランダを代表するビールメーカー、パシパリアの瓶ビール。ボトルを手にとって、その軽さにびっくり。実は容器は、ペットボトルなのです。しかも、ただのペットボトルでなくビールをおいしく、冷たく保ってくれる優れもの。ピルスナータイプで飲み口も軽やか。テラスで気軽に飲むなら、こんなライトなビールがいいですね。イートインのみ500円(税込) (ブーランジェリーカフェ シャンブル ド グランマール、ル・グランマール カフェ クラッセ/ショップデータはP9)

RECIPE

デニッシュを使って華やかなスイーツを

チョコレート・フォンデュ

小さな集まりや、家族とのだんらん、クルートとデニッシュをアレンジしたチョコレート・フォンデュはいかがですか? デニッシュとフルーツのカラフルさに、ゲストの気持ちもばっと華やかになることでしょう。

◎用意するもの
クルート、マールデニッシュ、お好みのフルーツ、チョコレート、生クリーム

◎作りかた

- 1 デニッシュ、夏のフルーツなどを一口サイズにカット。
- 2 チョコレート(板チョコでもOK)をうつわに入れて湯煎にかけ、溶かす。生クリームを適量加え、のぼしながら、お好みのとろみにする。香り付けに洋酒を入れても。
- 3 クルート、デニッシュ、お好みのフルーツをからめて食べる。



LUNCH SELECTION

ランチに、迷うシアワセ…
お好みのパンをひとつずつ

ブーランジェリーカフェ シャンブル ド グランマールで人気のランチに、楽しい「セレクトBOX」が登場。パリエーション豊富なパンを、2つのグループから1個ずつチョイス、迷う楽しさも、美味しさのうち。サラダと日替わりスープがついています。販売は11:30~14:00で、テイクアウトもできます。900円(税込) (ブーランジェリーカフェ シャンブル ド グランマール/ショップデータはP9)



サンドやピザなどメインディッシュになりそうなボリュームミーなパンたちの Aグループ(左)と、デザート感覚の甘いパン、プチパンを集めた Bグループ(右)から1個ずつ選んでボックスにセットします。

FUROSHIKI

選べる風呂敷ラッピングで
「贈る気持ち」を大切にお包みます

贈る心を包む、和のラッピング文化・風呂敷。「ル・グランマール カフェ クラッセ」店頭で数種類の風呂敷からお好みの色をチョイスし、デニッシュをお包みするサービスが始まります。京都の老舗風呂敷メーカーがプロデュースする風呂敷ブティック「唐草屋」(P5)さんのコラボレーションで、春の限定サービスです。詳しくは店頭でお問い合わせください。(ル・グランマール カフェ クラッセ/ショップデータはP9)



ピンクやオレンジ…ポップな唐草模様の風呂敷は「唐草屋」さんの人気アイテム。



EN・MUSUBI

上賀茂神社の神様にまつわる
由緒ある小さな矢のお守り

小さな矢の形のお守り。これは、上賀茂神社の祭神の賀茂別雷大神(かもわけいかづちのおおかみ)の母神、玉依比売命(たまよりひめのみこと)が賀茂川で禊ぎをしていた時、上流から流れて来た矢を拾って寝床に置いたところ、その矢に込められた霊力に感応して賀茂別雷大神がお生まれになったという伝説にちなんだもの。上賀茂神社の由緒に深いつながりがある、ありがたい縁結びの矢。300円。

●京都市北区上賀茂本山339 Tel:075-781-0011

MACCHA STORY by GION TSUJIRI

◆第5回

「お茶の美味しさは、水の恵みから」

京都で茶の湯がさかんになった理由の一つには、美味しい水があることが挙げられます。京都の地下にはびわ湖と同じくらい大きな地下水源があると言われ、抹茶を点てるのに最適な、軟水の天然水が得られます。伏見の御香宮、梨の木神社の薬井など、「名水」と呼ばれる井戸は京都の各地にあり、美味しいお茶や料理のために取り水をする人で賑わっています。茶道で、七夕の頃だけの「葉蓋の点前」というものがあります。水指の蓋に代えてフレッシュな青い葉を添えるもので、植物のみずみずしさが、水の透明感と響き合う取り合わせです。

お茶食べて元氣長生き幸せに。—— 祇園辻利。 茶湯茶 祇園辻利 <http://www.gionsujiri.co.jp>

