

# 旅

旅が好き、おしゃれも大好き。  
Elegance on the Go

## ノルマンディは、 薔薇の村から。

特集の情報がリンク、予約・手配が可能になった  
旅コンシェルジュご利用ください！

おしゃれ散歩 MODE 04  
シャネル CHANEL  
チューリッヒ旅ガイド付き  
スイス・時計フェア速報。

ノルマンディの薔薇の村

# Menu Plaisirs du Pays d'Auge

## ペイ・ドージュのよろこびのメニュー

コースは下の料理の中の前菜、メイン（肉または魚）、デザート各1皿がセットになって€42。  
各皿にグラスのシードルをつける€49。シードル名の下のカッコ内は造り手の名前。

### 1. 前菜

ホタテのオレンジソースがけ



**Poiré Domfront**  
(Domaine Pacory)

ポワレ・ドフロン

海藻とほうれん草で作られたチップの上ののったホタテに、オレンジソースがかけられた前菜。その料理に合わせるのにはシードルと同じ製造法で作られた洋ナシの発泡酒。洋ナシの香りと軽さがオレンジソースと相性がいい。

### 2. メイン (魚)

アンコウと焼き林檎



**Pierre Huet**  
(Pierre Huet)

ピエール・ユエ

アンコウはアルコールをとばしたカルヴァドスで味付け。林檎にはバターの風味が効いている。これに林檎酒が含まないはずはない。シェフが選んだのはとてもフルーティでちょっと甘い、ペイ・ドージュのAOCシードル。

### 3. メイン (肉)

仔羊のフィレと野菜の創作料理



**Cidre Dupont Reserve**  
(Domaine Dupont)

シードル・デュボン・レゼルヴ

仔羊の肉と、菜園で採れる野菜やハーブを盛り込んだ一皿。野菜のグラタン、根菜のクリーム、キノコや椎茸を包んだ揚げものなど。仔羊に合わせるシードルは、6ヶ月間オークの樽で寝かして香りをよくした力強いもの。

### 4. メイン (肉)

仔豚のフィレとクレソンのムース



**Philippe Daufresne**  
(Philippe Daufresne)

フィリップ・ドフレンス

細かく刻んだ生ハムが添えられた仔豚のフィレには、甘いシードルをベースにしたソースがかけられている。ソースが甘めなので、これにはちょっぴり苦味のあるシードルを合わせる。舌がピリッとするシードルが相性抜群だ。

### 5. デザート

林檎のデザート 5 種の盛り合わせ



**Cuvée Colette**  
(Domaine Dupont)

キュベ・コレット

デザートは右から、林檎の温かいスープ、シードルのジュレ、シードルのグラニテ、林檎とレーズンと松の実を混ぜた焼き菓子、林檎のコンフィ。これにはシャンパーニュのように爽やかでフレッシュなシードルがベスト。

### 6. デザート

イチゴとルバーブのデザート



**Royal Guillevic**  
(Royal Guillevic)

ロワイヤル・ギルヴィック

菜園で採れる繊維質のルバーブを使ったデザート。お米とホワイトチョコレートをつめたルバーブ、イチゴ、そしてルバーブのグラニテ。甘さと酸味のあるデザートには、1種類の林檎のみで作られたシンプルなシードルを。

# シードルと料理の「マリアーージュ」を楽しもう。

19世紀の館を改装したホテルは、シェフが経営する料理自慢の宿。料理とシードルを組み合わせたスペシャル・メニューをぜひ！  
 Photos : KOO SAITO, Coordination : AYAKO GOTO



このホテルのオーナーでもあるシェフのフィリップ・アフォーさん。100種類もの野菜を育てている敷地内の菜園で。

Normandie



04



03



02



01

01・2階の客室から望むホテル正面の庭。入り口の門からは長いアプローチがあり、優雅で非日常的な気分が味わえる。02・ホテル内の明るいレストラン。朝食もここで。03・貴族の屋敷だった時代を思わせる、飾り付けも豪華な客室。04・林に囲まれた緑の庭と、そのテーブルに並べられたホテルの朝食。夢の中のような、幸福なひと時。敷地内にはプールもある。

★★★

## シャトー・レ・ブリュイエール

Château Les Bruyères

緑に囲まれた広大な敷地をもつこのホテルは、もとは貴族の館。歴史を刻んできた建物には、いまでも優雅な雰囲気漂う。ここを買い取り、ホテルを始めたのがシェフのフィリップ・アフォーさんだ。ホテル内のレストランで毎日腕をふるっている。フィリップさんはノルマンディに移り住む前は、シードルに関する知識がほとんどなかったという。「ここに来て初めて、質の高いシードルがあることを知ったんだ。それから興味を持ち、生産者を訪ね、少しずつ料理にシードルを生かしていくようになった」と語る。研究熱心なフィリップさんは、とうとう自分の料理とシードルを組み合わせた「ベイ・ドージュ」のよさのメニュー」というコース・メニューを作った。料理とワインの相性を楽しむのと同じように、この土地ならではのシードルと料理のマリアーージュを堪能してほしい。それはシードルのおいしさと奥深い魅力を知る、新鮮な体験だ。

### HOTEL DATA

- Route du Cadran 14340 Cambremer ● ☎02-31-32-22-45 ● FAX02-31-32-22-58 ● 全13室 ● 全室バスまたはシャワー付 ● ダブル€190～、アパルトマン(6人まで)€380～ ● 朝食:€15 ● 1月は休業 ● カード:(A)、(D)、(J)、(M)、(V) ● www.chateaulesbruyeres.com

### RESTAURANT DATA

- 営業19:30～21:30 ● 営業5～9月の月、10～4月の月・火、1月 ● 予約:必要 ● 一人あたりの予算:€50～
- MAP→P065D  
 ※ホテルの宿泊(2泊～)+レストランでの夕食(2回)に加え、シードル醸造所見学や料理教室がついたパッケージコースも用意されている。1人あたり€292～