
フランスの美食文化がギュッととじこめられた新しい味わいのマカロン

マカロン グルマン
『Macaron Gourmand by ドミニク・ブシェ』

現在、パリを拠点に、ミシュラン2つ星の『ドミニク・ブシェ トーキョー』、
ビストロ『レ・コパン』、そして金沢のステーキハウス『ル・グリル』の3店舗を構え、
優しく、味わい深いフレンチの美味しさを届け続ける、ドミニク・ブシェ。

このたび、故郷シャラント地方の大地の恵みをイメージして作られた
ガストロノミックなマカロンが登場します。



ドミニクシェフのマカロンは、食いしん坊 グルマンの心をそそる2つの食材のマリアージュが特徴です。

ふっくらとしてサクサクした歯ざわりの愛らしいひと粒を口に含むと、
なめらかで香り高いエッセンスが口の中に広がり、見事なハーモニーを奏でます。

ティータイム、アペリティフ、デザートなど、一日のあらゆる時間に
珠玉のガストロノミック・エクスペリエンスをお楽しみください。

DOMINIQUE BOUCHET



CHÈVRE ET MIEL DE FLEUR D'ORANGER | シェーブルチーズ × ハチミツ(オレンジの花)

山羊のミルクのチーズ、シャビシュー・ドウ・ポワトゥーとオレンジの花から採取されたハチミツを合わせました。優しいハチミツの味わいがシェーブルチーズのコクをより引き立たせてくれます。



MARRON ET TRUFFE | 栗 × トリュフ

栗の名産地で知られるアルディッシュ地方で採れたマロンを丁寧に裏ごしし、南フランスの黒トリュフをアクセントにしました。マロンの深い味わいに優しく寄り添う黒トリュフの香りをお楽しみください。



MELON ET PINEAU DES CHARENTES | 赤肉メロン × ピノ・デ・シャラント

フランス三大メロンの一つ、シャラント産の“赤肉メロン”と同等のメロンに、同郷のデザートワイン、“ピノ デ シャラント”を合わせました。互いの上品な香りと甘味を引き立てる最高のマリアージュです。



CARAMEL ET FLEUR DE SEL DE GUÉRENDE | キャラメル × グランド産の塩

ブルターニュ地方、グランド塩田。太陽と風の力を生かしたこの塩田で、職人の手により作られた“グランドの塩”にフランスの伝統的なキャラメルを合わせました。塩気のきいた甘味は癖になる風味です。



CHOCOLAT ET COGNAC | チョコレート × コニャック

世界最高峰のブランデー産地である“コニャック”の豊潤な味わいに、ホワイトチョコレートのまるやかな甘みをブレンドしました。口の中に幾重にも広がる心地よい余韻をお楽しみください。

販売価格: 1,800円(税別) 販売方法: オンライン(詳しくはHPをご覧ください)
<http://www.legrill.jp/>

販売に関するお問い合わせ先

ル・グリル ドミニク・ブシェカナザワ
TEL: 076-208-6840 EMAIL: info@legrill.jp



2 MICHELIN STARS
IN TOKYO GINZA, JAPAN

info@dominique-bouchet.jp
+81 (0)3 - 6264 - 4477
www.dominique-bouchet.jp



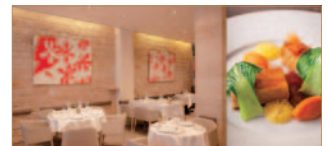
BISTROT
IN TOKYO GINZA, JAPAN

info@lescopains.jp
+81 (0)3 - 6264 - 6566
www.lescopains.jp



FRENCH STEAK HOUSE
IN KANAZAWA, JAPAN

info@legrill.jp
+81 (0)76 - 208 - 6840
www.legrill.jp



1 MICHELIN STAR
IN PARIS, FRANCE

message@dominique-bouchet.com
+33 (0)1.45.61.09.46
www.dominique-bouchet.com