

レストランではシャンパンのメッカらしく、250種類のシャンパンがセラーに並ぶ。



Hostellerie La Briqueterie

世界的なシャンパン・メゾンが並ぶ
エベルネのオーベルジュ

オステルリー・ラ・ブリクトリー

シェフマイケル・ニゼロを総料理長に抜擢。ニゼロシェフが料理長となった昨年、このレストランはミシュランの星を獲得。フランスで一躍話題のオーベルジュとなったのだ。ニゼロシェフはロンドンにある伝説の三つ星レストラン「ミシェル・ルー」で副料理長を二十四歳で務めた天才料理人。エベルネというシャンパンのメッカで、シャンパンとのマリァージュが絶妙な料理を創り出している。ニゼロシェフが得意とする、柑橘類をエッセンスに使った爽やかで芸術的なシーフード料理とシャンパンのマリァージュは、シャンパンを何杯飲んだか忘れてしまうほど抜群の相性だ。シャンパーニュ地方に訪れた際は、「オステルリー・ラ・ブリクトリー」でのステイと、料理とシャンパンの絶妙のマリァージュを楽しみたい。

Hostellerie La Briqueterie
4 Route De Sézanne, Vinay,
51530 France
TEL.: +333 2659 9999
www.labriqueterie.fr/
email:briqueterie@relaischateaux.com

エベルネで話題の星付きレストラン
ドン・ペリニオン、モエ・エ・シャンドン、ペリエ・ジュエなど、世界に名だたるシャンパン・メゾンが建ち並ぶシャンパーニュ地方のエベルネ。世界中から、シャンパン関係者、VIPたち、メディア関係者、シャンパン愛好家などがこのエベルネを目指して訪れる。その際、どの関係者もステイしたいと口を揃えるオーベルジュがある。それが「オステルリー・ラ・ブリクトリー」だ。
シャレー風のウッディな建物はシックで温かみがあり、昨年大改装を終えた館内や客室はスタイリッシュでラグジュアリーな空間となっている。館内にはプールとゲランを使用したSPAも併設されており、シャンパンを楽しむためのウエルビーイングも叶えられる。
このように設備もサービスも一級品だが、このオーベルジュ「オステルリー・ラ・ブリクトリー」で最も評価すべきはレストランだろう。世界中からシャンパーニュ地方に訪れる美食家たちを満足させるために、弱冠三〇歳のスター



RELAIS & CHATEAUX®

ルレ・エ・シャトーとは

今回ご紹介した2つのホテルが所属する、1954年にフランスで誕生したルレ・エ・シャトーとは、世界的権威を誇るホテルとレストランの会員組織。ルレ・エ・シャトーは創業当時より、5Cで表される基準による厳格な審査をクリアしたホテルとレストランのみに加盟を認定。選択基準となる5Cとは、Courtesy (心のこもったおもてなし)、Charm (洗練された魅力あるスペース)、Character (特色や個性あるスタイル)、Calm (落ち着きやリラックスできる場所)、Cuisine (質の高い料理)で、この5つの要素が全て満たされていなければならない、全てにおいて本物であることが求められる。

【日本予約センター】 TEL:03-5472-6789 www.relaischateaux.jp email:relais_chateaux@gp.knt.co.jp



弱冠30歳のマイケル・ニゼロ総料理長



鹿肉とキノコのロースト アボカドと黒カシスのソース



柑橘類でマリネしたラングスティンのタルタル キャビア添え