

# 人気店のガレット・レシピ



1/ガレット作りは主にフランス人シェフが担当。左に見えるのは豚を熟成させる冷蔵庫。2/カウンターとテーブル席のほか、入口付近にはバースペースもある。ワインは約50種類を用意し、ほとんどがフランス産。

## ヴァンピクル丸の内

- 住所/東京都千代田区丸の内3-3-1 新東京ビルB1F
- 電話/03(6212)1011
- 営業時間/平日:11時30分~15時(L.O.14時)、17時~23時(L.O.22時)、土・日曜・祝日:11時30分~22時30分(L.O.21時30分)
- 定休日/無休 □坪数・席数/24坪・40席
- 客単価/昼1050円~、夜6000円~
- URL/http://www.auxamis.com

3/外壁には白黒写真が飾られ、趣ある外装が光る。4/店内の至るところに豚をモチーフにしたフィギュアが。



## 炭焼きや煮込み料理が自慢のフレンチビストロでランチタイムのみ提供するガレット

東京国際フォーラムに面した新東京ビルの地下で、2003年にオープンした「ヴァンピクル丸の内」。ガレットという商品に目をつけ、周辺に専門店がなかったことから開業にいたった。「フランス語の「ガレット」を直訳すると「煎餅」。これを聞くとすごくパリパリした料理をイメージするかもしれないが、うちで出すガレットは香ばしく焼き上げていて、それほど乾いた感じもしない。また食べたくなる味に仕上げています」(料理長・秋田順也さん)

今も厨房に立つフランス人シェフのアドバイスをうけて、数々のレストランを営む社長を筆頭にスタッフみんなでレシピを考案。昼はガレットのほか、に煮込み料理などのランチセットを、夜は本格フレンチビストロとして営業し、ガレットは提供していない。平日のお客はサラリーマンやOLが中心。週末は近くへ買い物にやって来た人や東京国際フォーラムへ公演を見に来た人などが足を運び、シードルやワインと合わせてガレットを注文するという。

現在、メニューに並ぶのは5種類。なかでも目玉は自家製ハムがのった「コンプレート」と、自家製スモークサーモンがのった「サーモン」。埼玉

産「吉田豚」のモモ肉を塩漬けにしたハムと、築地で仕入れたサーモンを薫製にしたスモークサーモンと、どちらも手のこんだ自家製素材を使用している。もっともベーシックな「コンプレート」には、これまた自家製の温泉たまごをトッピング。温泉たまごにしたのは、日本人向けに仕立てたのと、若干乾いた感じのあるそば粉の生地と火の通った黄味では、食感もよくないという理由から。これらの他に、数種類の野菜がのった「レギューム」、いろいろなきのがのった「フォレ」、ツナ・ほうれん草・トマト・グリユイエールチーズをトッピングした「コンカルノワーズ」がある。開業時からメニューに大きな変動はなく、季節商品として夏は野菜のマリネをトッピングしたサラダ感覚で食べられるガレット、冬は「ペイザンヌ」という鶏の胸肉・玉ねぎ・トマトソース・グリユイエールチーズのガレットが登場する。1日に用意するのは約60枚分で、なくならないように生地はその都度補充。そば粉100%で作るガレットは軽くて食べやすく、スープとグリーンサラダとセットにして1050円で提供する。また、オフィス街という場所柄、テイクアウトにも対応。その際はクレープのような扇型のガレットにマリネした野菜とフルーツケーキを添えて、780円で提供している。

RECIPE



生地をのばし終わったら中央にグリュイエールチーズ、自家製ハム、温泉たまごの順にのせて、1分ほど焼く。



胡椒をふって、外側から生地を折りたたむ。

POINT

- 生地にコシを出すため、水は数回にわけて注いで粉と合わせ、力を入れてゆっくりと泡立器で混ぜ合わせる。
- グルテン質を引き出しコシと旨みのある生地にするため、生地はじっくり寝かせる。
- トンボを使って生地をのばすときは、力を入れ過ぎないこと。さもないと均一に生地がのびず、厚みもまだらになってしまう。
- 思った以上に生地が早く焼けるので、作業はテンポよく。

道具・食材は24ページで紹介しています

取材・文 稲葉友子 撮影 是枝右恭



水を少しずつ注ぎながら、完全に粉が混ざりきるまでよく混ぜ合わせる。



シノアで生地を濾し、ポットに入れたまま冷蔵庫で半日寝かせる。



クレープ台にまんべんなくサラダ油をひいて生地を落とし、トンボを使ってのばす。



コンプレート

(自家製ハム・温泉たまご・グリュイエールチーズ)

材料

ガレット生地(15枚分)：そば粉1kg／卵／塩／サラダ油／水2ℓ  
 フォーリング(1人分)：グリュイエールチーズ90cc(レードル1杯分)／自家製ハム3切れ／温泉たまご1個／胡椒少々



ボールにそば粉を入れる。塩を加えて少し混ぜてから、中央に卵を加える。



水を少しずつ注ぎながら、中央から泡立器で粉を混ぜ合わせる。



1/3ほど粉が混ざったところでサラダ油を加える。