

“一流シェフの味を手軽に楽しめる”が魅力②

P7に続いて紹介するのは、ワンランク上の『プリオッシュ』

パリの二つ星フレンチレストランの 総料理長ティエリー・マルクスシェフが 監修する日本初上陸の特別な 『プリオッシュ』

世界初の新業態
「料理とパンの融合」を提供する
ビストロでテイクアウトも

「料理とパンの融合」をコンセプトとする世界初の新業態店舗「BISTRO MARX」が、9月24日にオープンの新ランドマーク「GINZA PLACE」に出店する。ここで注目は、独自の素材と製法にこだわったオリジナルの「プリオッシュ」を中心に据えたメニューを用意することだ。料理とパンの融合を味わえるフランス伝統の料理が用意されるが、一流の味を気軽に食べられるのが特徴。その他、クラシックなバゲット、ルヴァンカンパーニュ、ガトーなども

取りそろえ、テイクアウトも予定。また本格的なガストロノミーレストラン「THIERRY MARX」も同じフロアにオープン。

料理とパンの融合の代表的メニューとして掲げているのが『マルクス・バーガー』。ハンバーガーは、1903年にフランス人シェフが著した書籍に記載されていたことから、源流はアメリカではなく、フランスだとマルクスシェフは考えている



ティエリー・マルクス氏：フランスの最も有名なシェフの一人。ミシュランガイドで5度、星を獲得する。2016年自身初のブーランジェリー「THIERRY MARX LA BOULANGERIE」をパリにオープン



マルクス氏がこだわるプリオッシュは、空気を多く含んだエアリーな食感に仕上げるため、生地とバターを層にして重ね、しっかりと寝かせてつくられる。「食は喜びをもたらすものでなくてはならない」というマルクス氏の考えの下、食べる人の身体に負担をかけない、しっとりとした軽いプリオッシュを提供したいからだという。プリオッシュは、甘いものから塩味のものまで様々なテイストを用意



ビストロに併設するブーランジェリーでは、バケット、カンパーニュ、セーブルなど、甘いものからワインやシャンパンに合う塩味のものまで、常時7種(予定)のパンや多彩なガトーを販売



料理とパンの融合の一皿『サラダ・オン・ブレッド』



「BISTRO MARX」&「THIERRY MARX」：東京都中央区銀座5-8-1 GINZA PLACE 7F