



TASTE OF MACAO

9.1 SUN - 9.30 MON

DEAN & DELUCAのシェフが旅をして
現地で出会った料理を仕立てて、期間限定にて販売します。

世界中から美味しいものばかりを集めた食のセレクトショップDEAN & DELUCA。
DEAN & DELUCAでは世界を旅してインスピレーションを受けた様々なメニューが店頭に並んでいますが、
今回の舞台は、マカオ。マカオは、中国にて初めてのDEAN & DELUCAが誕生した地でもあります。
そんなマカオは、大航海時代から築かれた独自の食文化が認められ、
2017年にユネスコの「食文化創造都市」に登録されました。
そんなマカオで出逢った料理たちをDEAN & DELUCAのシェフたちが仕立て、
2019年9月1日～カフェ、その後9月13日よりマーケットにて販売いたします。
少し遅めのサマーバケーションを楽しむように、DEAN & DELUCAでマカオの味わいをご堪能ください。



東西文化の融合が生み出した唯一無二の街、マカオ。
ポルトガル人がはじめてマカオに来航したのは大航海時代の16世紀。
460年経った今でも、街のいたるところにその面影が残っています。

15世紀から17世紀にかけての大航海時代、ポルトガルは航路の開拓や新発見地の領有、キリスト教の布教などを目的に、盛んに航海を行っていました。15世紀終わり頃にインドのゴア、マレー半島のマラッカを占領し、1513年には中国南部に到達。その後、1530年代にマカオに上陸し、港町・マカオは、ポルトガルのアジア貿易の拠点として繁栄します。1557年、明朝はマカオの居住権をポルトガルに寄与し（行政権の譲渡は1848年）、ポルトガル人たちは、海に面し、7つの丘や広場もあるマカオの地勢を祖国によく似ていると愛し、街を形成していきました。それから460年、マカオは1999年に行政460権がポルトガルから中国に譲渡されましたが、特別行政区として一国二制度が適用され、ポルトガルから受け継いだ社会制度を現在も維持しています。2005年には30の歴史的建造物や広場などを含む歴史市街地区が、東西文化の融合を物語る価値あるものとして世界遺産に登録されました。西洋と東洋が交差する唯一無二の街並みを維持するマカオには、今も大航海時代の香りが漂っています。

□ 展開店舗:カフェ全店

丸の内 / 東京ミッドタウン日比谷 / BMW GROUP TERRACE / 有楽町ルミネストリート / 日本橋高島屋 S.C. / 東京ガーデンテラス紀尾井町 / 赤坂アーキヒルズ / 麻布十番 / 六本木 / 青山 / Echika表参道 / 渋谷ストリーム / 新宿NEWoMan / 東京音楽大学 中目黒・代官山キャンパス / 成城 / たまプラーザテラス / ハルコヤ上野 / 羽田空港 / 三井アウトレットパーク木更津 / 成田空港第1ターミナル / テラスモール湘南 / ODAKYU 湘南 GATE / 碑文谷 / 広小路本町 / 名城公園 / クリスタ長堀 / 新大阪 / 伊丹空港

(9/1-9/30)



コーヒーゼリーミルクティー ¥540

マカオで広く親しまれている、コーヒーと紅茶をブレンドした「鴛鴦(えんおう)茶」。鴛鴦=おしどりの名の通り、ほろ苦いコーヒーと香り高い紅茶は好相性です。DEAN & DELUCAでは、ブレンドせずコーヒーをゼリーに仕立て、ミルクティーと合わせたオリジナルのデザートドリンクにしました。

*マーケット 一部取扱:六本木 / 有楽町 / 品川 / 新宿 / 八重洲 / 恵比寿 / 広尾 / アトレ川崎 / ラゾーナ川崎 / 名古屋 / 京都 / アミュプラザ博多



エッグタルト ¥220

エッグタルトは、ポルトガルの焼き菓子「パステル・デ・ナタ」が起源。イギリス人の薬剤師、アンドリュー・ストウ氏がポルトガルで食べたナタにイギリス流のアレンジを加えて1989年にマカオでエッグタルトとして売り出しました。マカオと言えばエッグタルトと連想されるくらい名物のお菓子。濃厚なクリームとさくっとした食感のタルトです。

*マーケット 一部取扱:有楽町 / 新宿 / 八重洲 / 大阪 / 福岡 / アミュプラザ博多

(9/13-9/30)



セラドゥーラ ¥400

ポルトガルのお菓子、セラドゥーラ。ビスケットとクリームを交互に盛った層状のお菓子。今回は香港、マカオで飲まれるコーヒー紅茶(鴛鴦茶)の味わいをプラスし、コーヒー紅茶風味のクリームで仕上げました。

*カフェ有楽町は除く



パンデロ風マフィン ¥220

カステラの原型【pao-de-lo】を食べやすいようにマフィン型でアレンジ。卵黄とはちみつがたっぷり入ったカスタードクリームを忍ばせて、半熟の食感が楽しめます。

*マーケット 一部取扱:六本木 / 品川 / 有楽町 / 新宿 / 八重洲 / 渋谷 / 恵比寿 / 吉祥寺 / 横浜 / 広尾 / アトレ川崎 / ラゾーナ川崎 / 栄 / 名古屋 / 大阪

デリボウル取扱店限定 (9/13-9/30)



マカオ風カレーチキン ¥1,200

ココナッツ、ピーナッツバター、オリーブが入った、西洋とアジアが融合したマカオならではの味わいをターメリックライスを添えてカレー仕立てにしました。

丸の内店限定 (9/1-9/30)



エッグプリン ¥380/1カット

1台で卵黄14個分!卵の味をしっかりと感じる硬めの濃厚なプリン。練乳を加えることでまろやかな甘みと滑らかな口溶けに。

丸の内店限定 (9/24-9/30)



マカオ風そぼろごはん ¥1,000

中国醤油、オイスターソースで味付けしたそぼろに揚げたポテトを添えた、マカオの家庭料理「ミンチ」をデリボウルにアレンジしました。

□ 展開期間:2019/9/13-9/30

□ 展開店舗:マーケット

六本木 / 品川 / 有楽町 / 渋谷 / 恵比寿 / 広尾 / 吉祥寺 / ラゾーナ川崎 / 横浜 / 名古屋 / 栄 / 京都 / 福岡

アフリカンチキン ¥820

インド航路の発見で有名なポルトガルの航海者、ヴァスコ・ダ・ガマが、アフリカ・モザンビークで食べた鶏のグリルが起源でアフリカンという名はそこからつけられたと言われていいます。その後、ポルトガルがインドに拠点を築くようになり、マカオに戻ってから、さまざまなスパイスが加えられ、マラッカ王国を征服した際には特産のココナッツを加えることに。まさに大航海時代を象徴する料理です。



香ばしくグリルしたチキンにココナッツとピーナッツのkokと甘み、ブラックペッパーの辛みの効いたトマトソースを付けてお召し上がりください。

干し鰯とじゃがいものグラタン ¥720

大航海時代の長い船旅には日持ちする塩漬けのタラは、かつてタンパク源として欠かせない保存食でした。その名残でバカリヤウ(塩漬けの干し鰯)を使った料理はマカオでも定番。マッシュポテトと合わせてグラタンやココロッケに。ワインにもぴったりです。



ポルトガルでバカリヤウと呼ばれる塩漬け干し鰯を使ったグラタン。旨みのある干し鰯とジャガイモ、オニオンフォンデュを層にして重ねベシャメルソースを流して焼きこみました。

ポルトガル

シーフードリゾット ¥920

新鮮な魚介類と米をトマトベースのスープで煮込んだ料理は、ポルトガルでもおなじみ。オリーブオイルやニンニク、コリアンダーやパセリなど味付けもシンプルに、素材本来の味を引き出しています。周囲を海に囲まれたマカオならではの新鮮なシーフードが、ポルトガル料理で活かされた一品です。



海老、蟹、あさりの出汁の効いたブイヨンで炊いたリゾットにムール貝、海老、イカなどの具をたっぷりと添えました。



真蛸とフルーツマトのマリネ ¥630/100g

ポルトガルの定番の料理、真蛸と赤玉ねぎのピネガーマリネにフルーツマトと中国でも食される古代米(黒米)を合わせました。



あさりと豚肉のアレンテージョ ¥720

あさりと豚肉を炒めジャガイモと合わせた、ポルトガル・アレンテージョ地方の郷土料理。塩漬けパプリカとあさりの出汁の旨みの効いたソース、チョリソーの辛みをアクセントにマカオ風に仕上げました。

9.14限定発売



WHOLE CHICKEN マカオ風ローストチキン ココナッツカレーソース ¥3,800

丸鶏にジャガイモ、ゆで卵、ソーセージなどを詰めてロースト。ココナッツ風味のカレーソースを添えて。ソースは辛みのない優しい味わいで子供と一緒にご家族で楽しんでいただけます。

店頭にて、マカオの旅を記録したガイドブックを無料で配布しています。ぜひご覧ください。

〈お問い合わせ〉株式会社ウェルカム 広報 袴田美菜

m.hakamata@welcome.jp TEL 03-5771-0460 東京都目黒区碑文谷5-11-11 2F

協力:マカオ政府観光局 www.macaotourism.gov.mo
Supported by Macao Government Tourism Office

