

□ 片桐衣理さん
衣理クリニック表参道 院長

Collection

リシェスなスイーツ 50

老舗パティスリーが作る伝統の一品から、はるばるフランスから届く本場の美味まで、もはや日本で味わえないスイーツはない!? 多種多様、全国に点在する絶品のなかから、スイーツをこよなく愛する方々がリシェス読者のために、「最愛の逸品」をご紹介します。

First Celebration

ファーストセレブレーション

チョコレートのピュアな美味しさを追求

創業から40年。常に新しさを求め、多彩なスイーツを生み出してきたファーストセレブレーション。厳選したオランダ産ココアバターとフィンランド産のミルクを丹念に練り上げ、バニラビーンズで仕上げたミルクチョコレートのアイテムが人気。店舗でも購入できますが通信販売もあるので便利です。

RECOMMEND

「手作りおかしをチョコレートがけにした“マミング”もおすすめ。コーヒーに合います」(片桐衣理さん)

WHERE TO BUY

東京都日野市日野320-11

☎0120-87-8820 ☎0120-87-8821

<http://www.firstcelebration.jp/> 常9時~18時

※日曜、祝日 ◆モノレール甲州街道駅から徒歩約12分

◆多摩センター三越にも店舗あり

(手前から)ローズ・オブ・シャロン
250g ¥735 一口サイズのプチローズ・オブ・シャロン100g ¥525
◆発送可



Pâtisserie.S

パティスリー・エス



素材の風味を贅沢に凝縮

「関西にムースの美味しさを広めたい」という中元勲平シェフ。素材そのものの風味に、スパイスや洋酒をシャープに効かせたケーキは、食後の楽しみ、コーヒーや紅茶だけでなく、お酒とも相性が良さそう。追加料のみまパンの香りを併せて楽しめるシェフのスペシャル「リュクス」(5月~12月期間限定)も、もうすぐ登場します。

RECOMMEND

「ムース系のケーキといえど、こちらの食感を試さずには。華になったパンの香りの「リュクス」がおおすすめです」(渡辺雅子さん)

WHERE TO BUY

京都府京都市下区高倉町通野町西入
電話075-521-5521 <http://patisserie.s.com>
全140~148号 休店舗、休店舗不定休
◆カフェあり
◆店舗数、販売部から徒歩約10分