

東西人気シェフ

ライブ感あるスイーツ店上陸

世界が注目するシェフが、スイーツの新業態ブランドを4月15日、東京・新宿の商業施設NEWoMan（ニューマン）に上陸させた。シンガポールからは、2年連続アジア最優秀パストリーシェフ（パティシエ）に選ばれたジャニス ウォン氏が、ライブキッチンを備えたデザートバーをオープン。一方、フランス料理界に革新を起こし続けるアラン・デュカス氏は、14年パリにオープンし人気を集めるシュークリーム専門店を海外で初めて日本にオープンさせ、ストリートフードが広がる今のパリをポップなスイーツで発信する。

アジア注目の女性シェフの
デザートバー

JANICE WONG

「ジャニス・ウォン」

2Fエキント
<http://www.janicewong.jp>

シンガ
ポール
発

目の前で調理されるアシェットデセルを、お酒とともに楽しむデザートバーを初出店。ジャニス ウォンシェフは、「デザートを通して、美とエネルギーなアート表現を感じてほしい」と、ライブ感にもこだわっている。味噌やタケノコといった和素材を生かしたメニューは、スタイリッシュかつ優しく女性らしい印象で、“日本酒”とのペアリングで提供する。



ジャニス ウォン氏。披露した一品『Popcorn(ポップコーン)』は、甘味と塩味の2種類のポップコーン味のバルフェ、国産ズズのソルベ、塩キャラメルなどを合わせている。5品からなるコースで提供される一品

日本の春にインスパイアされた『カシスプラム』は、冷たいカシスボールの中にふわとしたエルダーフラワーのヨーグルトエスプーマを満たし、梅酒ゼリーで蓋をする。通常、メニューはアラカルトとコースを用意



パリ発

アラン・デュカスのシュー専門スタンド

choux d'enfer PARIS

「シュー・ダンフェール パリ」

2Fエキナカ <http://choux-d-enfer-paris.jp/>

フランスの伝統的なシュークリームを、ポップに工房一体型スタンドで販売するアラン・デュカス氏の新業態。「日本の消費者になじんでいるシュークリームだが、パリスタイルの専門店がなかった。素材や組み合わせを生かす技術の一つひとつに込め、その場で焼き上げ詰めているのが秘訣」。ナッツやあられ糖を掛けた生地は、カリカリになるよう低温長時間焼成する。

注文に応じてクリーム▶
を詰めてくれる



写真左よりパリと同じフレーバーの「トラディション3種」（キャラメル、ショコラ、アグリユム(柑橘系)）と、日本オリジナル「セゾン3種」（カスタード、抹茶プレミアム、さくら）。『カスタード』はマダガスカル産ヴァニラビーンズとトンカ豆の豊潤な香りを閉じ込めた。『さくら』は季節限定。「6個セット グルマン680円Box付」、「3個 トラディション290円、セゾン340円」*いずれも税込

