

002 ◀

OSAKA

日本にもいよいよ登場。デザート7皿食べられますか？

フランス料理のコースは、前菜、スープ、魚、冷菜、肉、デザート、プチフルってのがオーソドックスな流れだ。ところが、現代スタイルのコースは少量多品種。スペインの天才シェフ、ヘルム・プリンのフェラン・アドリア氏は延々30皿近くを出す。デザートは8、9皿ぐらい。これに影響を受けて、フランスでも星付きシェフはデザートに力を入れはじめた。この傾向は胃袋の小さな日本人には困難かと思われたが、いよいよ登場！

その名は、ヘレストラン シャンポール。今年8月30日、大阪の老舗ホテルヘリーガロイヤルホテル大阪のメインダイニングがリニューアルした。それがなんと昼は1万2000円から、夜は2万円からというぶっ飛び価格。夜の3万円のコースでは左のように7皿出てくる。ここで注目したいのが、グラスを多用したスタイル。そして「シャンポール」オリジナルで世界的に流行るかも、という期待の星が、「シシャーベツ

トの囃き」。直径30cmの大皿に三角形の餡をのせたものがまず運ばれ、その後ギヤルソンがそっとシシャーベツを置く。すると、あんな不思議、ピキッ、ピキピキと餡が割れる音が。これが時と場合によって出たり出なかったり。贅沢とはなんと悠長な話なんだろう。でも、考えてみたら、音をテーマにしたデザートは、実はフランスでも聞かない。もしかしたら日本発の話題のデザートになるかもしれない。

●犬養裕美子

\* NEW OPEN \*

ピエールマルコリーニ  
アイスクリーム銀座

激うまアイスクリーム店が銀座に登場！

12月中旬、〈ピエールマルコリーニ銀座〉のお隣に〈ピエールマルコリーニ アイスクリーム銀座〉がオープン。このお店は、〈ピエールマルコリーニ〉による世界初のアイスクリーム専門店。アイスクリームとソルベは種類も豊富で、チョコレート、ブラリネ、ストロベリー、アプリコットなど10種類〜15種類が楽しめる予定だ。リッチな味わいが特徴でもちろん激うまです！  
●東京都中央区銀座5-5-8 (問合せ/03-5537-0955)。11時〜20時。無休。



左/ピエール・マルコリーニ。右/これがテイクアウト用パッケージ。

003 ◀

NEW YORK

カレーにワサビ、唐辛子？ ソーホーでは只今高級「変わりトリュフ」が話題です。

ココナッツとカレーは合う。チョコとココナッツも合う。が、だからといってカレー粉とココナッツ入りチョコというのはアリのな

か？ まずはひと口。ううやっぱりカレーの香りのチョコ……でもふた口目、3口目、ミルクチョコが口蓋にじわじわ広がるにつれ、

意外これってイケルかも!? そういやカレーの隠し味にもチョコをひとかけ入れたりするわけだし。横のトリュフを見れば、赤唐辛

子入りにワサビ入り。だけど単なるギャグ菓子に陥らないのは原材料とセンスゆえ。ワサビは風味がかすかに感じられる程度で、シヨ

ウガの辛みと黒ゴマのプチプチ感のほうが強い。赤唐辛子はメキシコ産チポトレを使って微妙にピリッ、そこにシナモンがふわっ。カカオ比率もそれぞれ変えてある。この秋ソーホーにオープンしたこの「ヘヴーージュ」、チョコシエ

1 シャンパンゼリ、2 シシャーベツの囃き、3 3種類のグラスデザート、4 プチフル盛り合わせ、5 チュイル、6 バラの香りのマシヌマロ、7 チョコレート5種 (レストラン シャンポール ☎06・64448・1121)



Dr.ロマネーリの革ジャケット。ポケットいっぱいにチョコを詰めて900ドル。



板チョコは土産に便利。唐辛子入り(左)、カレー粉入り(右)各6ドル。ワサビも。



ミルクチョコトリュフにスマイレの花びらをのせた「ヴィオラ」、ひと粒1ドル90セント。



Vosges Haut-Chocolat / 132 Spring St., NY ☎(1)212-625-2929。11時〜20時(木・金・土〜22時、日〜19時)。無休。芸術家シリーズ第2弾「フリーダ・カーロ」味もぜひ。

この秋ソーホーにオープンしたこの「ヘヴーージュ」、チョコシエフのカタリーナ・マコーフはコルドン・ブルーを首席で卒業後、ヨーロッパ各地で修業を積んだ実力派だ。どうりで。

●吉田実香