

# World Watch!

ホットな出来事



右:ブティックのようなクリーンな内観。下:紫の箱に入った「エキゾチック・コレクション」は9個入り21ドル〜



PHOTOS KOJI AKITA

## from NEW YORK

### CHOCOLATIER

#### 高級フュージョンチョコが、ソーホーにショップを展開。

カレーパウダーとココナッツが入ったミルクチョコ「ナガ」。生姜とワサビ、黒ゴマが入ったダークチョコ「ブラック・パール」。チリペッパー、シナモンが効いた「レッド・ファイヤー」。初の路面店をオープンさせたばかりの「ヴォージュ」が、意外な組み合わせのチョコで世間をあっと言わせている。フランス料理の修業をした後、世界各地を旅し、そのときのインスピレーションを基に生まれた「エキゾチック」コレクションは特に注目度が高い。そのほかアステカ文明、アントニオ・ガウディ、緑色、「華麗なるギャツビー」など、毎月テーマを挙げて提案しているシリーズも。「五感で味えるチョコ」をモットーに、フュージョンチョコはますます進化中。

前田佳奈子 (NY在住フリーエディター)



高級ブティックが並ぶスプリング・ストリートに現れたニューフェイス。

#### VOSGES HAUT CHOCOLAT

132 Spring Street  
☎1・212・625・2929  
Ⓧ11時〜20時、〜22時(木〜土)  
12時〜21時(日)  
Ⓜ祭



上:チリ、シナモン、バニラビーンズ入りのホットチョコ「アズテック・エレキシル」4ドル 下:トリュフは1つ1ドル90セント



道路側の扉ではなく、中庭に入って奥のブザーを鳴らしてから店内へ。



ドナテッラ・バラートのポーセリアン皿各72ユーロ、ボウル22ユーロ