

sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Mon.09.07.2015

★スイーツと泡な月曜日@Kiriko Nakamura～シャンパーニュCOLLETお披露目パーティー

本日遅めのお昼は昨年カンテサンスの跡地に出来て
2ヶ月でミシュラン獲得した白金のフレンチ、
TIRPSE(ティルプス) (Click!) で、デセールランチ。

あまりにデセールの評判が高過ぎて、平日ランチは7月から一年限定で、
デセールだけのスイーツ尽くし6皿の
フルコースになったとの噂を聞き、やってきました。



店名は、「ESPRIT(エスプリ)」を反対から読んだとか。でも平日ランチのみはパティシエールさんの名前をとって店名もkiriko nakamuraです。



スタートは、生姜のジュレの沈んだ涼やかなきゅうりとスタチのスープ。お皿に合わせて3種のお茶のつくティーペアリングのコースを追加しました。1杯目は冷たい安溪鉄観茶。暑かったので、喉にひんやりスープとともに心地良かった！ドラマティックなスイーツ劇場の幕開けに興奮する客をなだめるかのような、爽やかな幕開け。



2皿目は、ブドウのデザート。ヨーグルトのパンナコッタに巨峰のシャーベット、幸水のスライスの上には可憐な堇のエディブルフラワー。中にはフレッシュのデラウェアと、巨峰もひそんでいます。梨のサクサクの食感のアクセントが全体をぐっと引き締めています。ブドウとバルサミコ酢を煮詰めたドレッシングもほんの少し底に。なんと細やかな芸でしょう！混ぜると得も言われぬ美味しさもさることながら、パレットに絵の具を混ぜたような美しさ！



3皿目。ゴルゴンゾーラのアイス、ポルト酒に漬けたいちじく、チーズのムースの中にはライ麦のアイス。トップにはカリカリのライ麦のチュイール。これも一皿で様々な食感が楽しめる、五感が刺激されます。複雑な味わいで美味しかった！



2杯目のお茶は、正山小種(ラプサンスーチョン)とキーマンのブレンド。かなり強烈な、身体に良さそうな香りですが、思ったほどクセはなく、口の中をスッキリさせて脂肪を流してくれる感じ。アイスなどで身体も冷えてきた頃なので、温かい温度も嬉しい。



4皿目は、かぼちゃのケーキ。上には焦がしバターのクリームにかぼちゃのパウダーがパラリ。ほろ苦いカラメル風味の味わいにかぼちゃの自然なほっこりした甘みがマッチ。これが一番ツボだったかも！単にかぼちゃ好きというのがありますがw



5皿目はシェフ得意のチョコレートデザート。本日のハイライト的な一皿です。温かいチョコのビスキュイを割ると、とろりとミルクレーなチョコソース、そして繊細なチョコのシート。ひんやり冷たいホワイトチョコのアイスには、ピーナッツアイスのクラッシュ。こちらが一応おなかを満たす役目かしら。温かさと冷たさのふたつのデザートのコントラストのバランスも絶妙。チョコ好き、ナッツ好きにはたまらない一皿でした！



最後のお茶は、吉田銘茶園の宇治抹茶「福寿」を使ったオレと。スッキリしているのにコックリまろやかで深みがあって香りもよく、抑えきれない上質さがにじみ出ている！という感じのお茶でした。



ラストを飾る6皿目は、中村シェフのスペシャリテ、焼きたてクレープ。テーブル上でふりかけてもらったフレーク状の発酵バターをクレープが熱いうちに折りたたんで溶かします。溶けたか溶けないかのうちにパクリ！う〜ん、悶絶！カロリーとかもどうしてもよくなりますw

めくるめく至福のスイーツパラダイスでした！
 これで3500円コース(お茶3種コースつけると、プラス1500円)は絶対コスパよいと思います！
 このデザート、一皿で1000円以上はとれるレベルだもの。

起承転結のストーリーがある中にも
 遊び心あふれているのもワクワクするし、
 一皿が軽やかなのだけど、濃厚さがちよっぴりだけ潜んでいるので重すぎず、最後まで飽きずに楽しめました。

1年限定で2ヶ月ごとにメニューが変わるので、次は11月に是非伺いたいです。

今日はその後に打ち合わせだったのでティーのコースでしたが、お酒3杯付きのコース(+2000円)が絶対お得なので、(隣の席をのぞいたところ、1杯目が泡、2杯目が新政のラピス、3杯目が満寿泉の貴醸酒でした)次回は、それを狙いますw

そして夜の部は、シャンパーニュCOLLET(コレ)の日本初上陸お披露目パーティー。

1921年シャンパン愛好家を満足させるためAOC設立メンバーの一人、コレ氏が

優雅で繊細な真のシャンパンを追求して造ったという
スペシャルなシャンパン「COLLET」(Click!)



会場は、ハイブランドのレセプションパーティーによく使われている、恵比寿ガーデンプレイス目の前のact*quare。



エントランスからはレッドカーペットが続き、その向こうにはアコーディオンの生演奏でのお出迎えが待っていました。



プレス発表会には、パティシエ鎧塚さん&川島なお美ご夫妻がゲストでトークショーを行いました。



シャンパンに合わせた鑑塚さんのオリジナルスイーツはフロマージュとナッツのケーキ、レモンの酸味が爽やかで美味しかった。Colletはロゼが特に気に入りました。泡立ちはパワフルですが、瑞々しく上品で繊細、余韻も長くとても好み！
 いろんな食事と合わせやすく、色もラブリー♡



フォトセッション後のブランドローンチパーティーも楽しかったです！



バブル時代を彷彿させるゴージャスな雰囲気のパティーでした！

スイーツと泡で、贅沢な1日でした♪

COLLETは、ボトルもとっても素敵で、贈り物にもぴったり。ちょっとお高めですが、特別な日にいただきたい気品あふれる味わいでした！

こういうシャンパーニュを普段から飲めるように、、、頑張って明日からまた、働こう(笑)。

お祭り・イベント・ホームパーティー

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)