

# 春の新作 キラリ 五感で味わう至福の時間

ホテルスイーツの魅力

## 会話が弾む芸術的な一品

元ホテルパティシエ  
坂本 守さん



ホテルならではの洗練された雰囲気や、くつろぎのひとときを楽しめるのがホテルスイーツの良さです。ヨーロッパでは16世紀ごろには多くのスイーツが考案され、デザートにも取り込まれてきました。ホテルで作られるスイーツの多くはその流れをくんでおり、フィナーレを飾る料理として、ただおいしいだけではなく、場の雰囲気も華やかな完成度の高い一品がパティシエによって作り出されます。

甘いお菓子が苦手な人やすでに満腹の人も、思わず食べたくなるような芸術性に富んだものをお楽しみいただけるはず。上質な空間を含め、五感で楽しむティータイムが過ごせるでしょう。

セットで飲み物を注文する際は、ドリンクの組み合わせも考慮しましょう。基本的にはブラックコーヒーが合いますが、生クリームをたっぷり使ったショートケーキには紅茶がおすすめです。

さかもと・まもる 東京や広島の名ホテルで40年間パティシエを務める。その後、専門学校での講師として若手の人材育成にも力を注ぐ。

ホテルの一流パティシエが腕によりを掛けた春のスイーツで、くつろぎのティータイムを。そんな「至福の時間」を楽しんでみませんか。見た目も美しい、桜やイチゴをモチーフにした季節限定の新メニューが広島のホテルにも登場。上質なホスピタリティにセレブな春を感じる、「ホテルスイーツ」の魅力に迫ります。

ANAクラウンプラザホテル広島  
1階「アプレ・ポワール」

## 桜のレアチーズケーキと苺のマカロンセット



春の訪れを  
五感で味わって  
ください

シェフパティシエ  
宮本 篤さん

## トークに花咲く味な一皿

出された瞬間に桜が香る\*花見、をテーマにした季節限定の「桜のレアチーズケーキと苺のマカロンセット」(1100円・ドリンク付き)。仕上りのイメージから決め、春の華やかさを表現した一皿です。「メインのケーキは座布団に見立てたビスケットの上に乗せ、花見客に見立てたイチゴと桜をイメージし鮮やかなマカロンでプレートを彩りました」とシェフパティシエの宮本篤さん。

試行錯誤を重ね、味のバランスが計算されたケーキは、下にひかれた塩ビスケットの予想外のしょっぱさがポイント。ハツとする新鮮な味わいを楽しめるだけでなく、チーズの甘酸っぱさが引き立ち、絶妙な味のハーモニーを堪能できます。後口には桜の葉から抽出したリキュールがほんのりと香り、味をまとめています。少しずつ、ゆっくりと味わう一品は女子トークのお供にぴったり!

おすすめ  
もう一品

### スイート・ラブ

3月1日から1階のレストラン「フリュティエ」で限定50個販売される鉛細工の指輪「スイート・ラブ」(1個1200円)は、ホワイトデーのサプライズにおすすめの一品。



高い天井、広々とした空間で、三段映をイメージした庭を眺めながらゆったりと過ごせます



セットのドリンクはコーヒー、紅茶、カモミールティーから選べます

住所 / 広島市中区中町7-20 ☎082(241)1114 営業時間 / 10:00~21:30、土は9:00から、日・祝は9:00~19:30(L.O.は閉店30分前)

リーガロイヤルホテル広島  
コーヒーハウス「コルベユ」

## いちごパフェ

## 春告げる華やかなタワー

リーガロイヤルホテル広島1階のコーヒーハウス「コルベユ」では4月30日まで、旬のイチゴをふんだんに使った季節限定「いちごパフェ」(1050円)が食べられます。

高さ約20cmの華やかなタワーのトップを飾るのは、果肉がたっぷり入った自家製イチゴアイスと大きめの完熟イチゴ。甘酸っぱい春の味わいが口の中いっぱい広がります。ふんわりとした口当たりが特徴の生クリームや程よい甘さのバニラアイス、ブルーベリーも名脇役。絶妙なハーモニーで主役をさらに引き立てます。

器の中はバニラアイス、ワッフル、ドライフルーツ入りのシリアルなどが重なる美しい層。最深部には濃厚なイチゴソースがスタンバイし、最後の一口までしっかりとイチゴを堪能できます。「この時期だけの限定パフェをぜひ味わってください」とマネジャーの塚本能久さんはにっこり。

おすすめ  
もう一品



### いちごのミルフィーユ

季節限定の「いちごのミルフィーユ」(4月30日まで)。仲良く並ぶ3つのイチゴがポイント。パイ生地はサクサクの食感。ケーキセット(1000円)で楽しめます。持ち帰りも可能(525円)。

今が一番おいしい  
イチゴの味と  
香りをたっぷり  
楽しんでください

スタッフ  
吹抜昌子さん



ゆったりとくつろげる、明るく開放的な店内



待ちわびた春を告げる彩り華やかな一品。ボリューム満点でもペロリと食べられる

住所 / 広島市中区基町6-78 ☎082(228)5395 営業時間 / 6:30~22:00(L.O.21:30 ※パフェ・ケーキは11:00~) 無休