

## にぎやか 英国風プレート

グランヴィア広島の「ロビーラウンジ」では、ホテルパティシエとブーランジェ（パン職人）特製のスイーツ&ブレッドを一度に堪能できる「アフタヌーンティーセット」（1800円）を5月12日まで提供しています。

イチゴやフランボワーズなどフレッシュなフルーツを使ったケーキや、チョコスコーン、バナナアイス、ベリーデニッシュ、クッキーなどバラエティーに富んだプレートはまるで春の宴のよう。全てこのセットのために作られた新作スイーツばかりです。

窓の外は山の緑が美しく広がる絶好のロケーション。お茶をしながら優雅なひとときを味わえます。ドリンクも紅茶、コーヒー、ジュースの3種を用意。90分間おかわり自由なので、友だちとの会話を楽しみながらゆっくり味わって。



フレッシュな季節のフルーツをふんだんに使っています。

パティシエ  
山下純司さん

住所 / 広島市南区松原町1-5 ☎082(262)1104 営業時間 / 9:00~20:00 (提供時間11:00~18:00)

ホテルグランヴィア広島  
メザニンフロア「ロビーラウンジ」

## アフタヌーンティーセット



各スイーツの大きさは口大よりやや大きめサイズ。おなかもちも満たしてくれそう



お薦め  
もう一品

**グランヴィアロール**  
黒糖を用いたスポンジ生地に、さっぱりとした練乳クリームを巻き、紫芋のクリームでやさしく包んだ「グランヴィアロール」（12個 ¥1200円）。リピーター続出の人気商品です。

## グランドプリンスホテル広島 「トップオブヒロシマ」

## 伝説のミルフィユ

## さっくり軽やか巨大パイ

横幅約13cm、高さ・奥行き約10cm。グランドプリンスホテル広島のスカイラウンジ「トップオブヒロシマ」が提供する「伝説のミルフィユ」（1200円）は、まずその大きさに目を見張ります。「お客さまがびっくりするようなデザート」というコンセプトで14年前に開発され、現在も一番人気です。パイがよく膨らむよう、通常は何度も折り重ねる生地をあえて3層に焼き上げたのがポイント。パイはほとんど空洞なので、見た目のボリュームとは裏腹にさっくり軽

やかな食感です。牛乳、卵黄、グラニュー糖などでつくるカスタードクリームは、「ホイッパーでわざとこしを切り、なめらかな口当たり仕上げています。女性同士やカップルでひと皿を楽しめるのもお薦めです」とパティシエの比谷さん。

ホテル最上階の店内は一周全てガラス張り。宮島や似島など瀬戸内海の多島美が一望できます。大皿に盛られたスイーツをナイフとフォークで味わいながら、優雅なつろぎタイムを過ごしましょう。



発売当初から多くのメディアに取り上げられた名物スイーツです。

パティシエ  
比谷芳功さん



**いちごバイキング**  
山盛りの新鮮イチゴやカラフルスイーツ、美と健康をテーマにしたグラタン、パスタの軽食計約40種類が並ぶ「いちごバイキング」。4月26日まで平日13~17時の限定で、連日大にぎわいです。

住所 / 広島市南区元宇品町23-1 ☎082(256)1111  
営業時間 / 平日16:00~24:00、土11:30~24:00、日・祝11:30~23:00  
※L.O.はいずれも閉店30分前

## リーズナブルに Wの美味

白を基調にした開放的な空間が心地良いクレイトンベイホテル1階の「クレイトンベーカリー」。本場フランスで腕を磨いたパティシエの勝田梨恵さんがオリジナルケーキを手掛けます。

お薦めは15種類から2つのケーキと飲み物が選べるケーキセット（1000円）。濃厚なクリームに6種類のフルーツが散りばめられた「クレーム マセドワーズ」や、フランスの伝統菓子をアレンジし、シュー生地にカスタードと生チョコを包んだ「ルリジューズ ショコラ」など、一品一品に思いが詰まったケーキが並び、チョイスに迷ってしまうそう。

また、色鮮やかなマカロン（150円）は、勝田さん自身がフランスで食べ歩き、試行錯誤を重ね完成させた自信作。直径5cmほどの大きめサイズで本場仕込みの食感と濃厚な味わいに思わず笑みがこぼれます。

住所 / 呉市築地町3-3 ☎0823(26)1133 営業時間 / 11:00~18:00

クレイトン ベイ ホテル  
「クレイトンベーカリー」

## ケーキセット



セットで食べられるケーキは、どれもテイクアウトできます

フランス菓子を甘さ控えめにアレンジしています

お薦め  
もう一品



## ホワイトデー 限定マカロン

人気のマカロンをホワイトデー用にアレンジした期間限定のセット（6個入り500円）。フランボワーズとピスタチオ味の一口サイズマカロンをホワイトチョコでコーティングしました。

パティシエ  
勝田梨恵さん

## ホテルサンルート広島 イタリアンレストラン「ヴィアール」

## 春いちごと桜のヴァリアツィオーネ

## 春の6種のハーモニーを

春らしいイチゴと桜をモチーフにした6種類のスイーツが、プレートの上でハーモニーを奏でます。イタリアンレストラン「ヴィアール」で、ドルチェを手掛けて15年になる伊藤千恵子さんが創作したのは、デザート「春いちごと桜のヴァリアツィオーネ」。1日10食のみの「限定春のデザートランチ」（1650円、4月30日まで）の特別スイーツとして提供します。

桜の葉が入ったジェラートや生のイチゴをドーナツ生地で揚げたフリット、イチゴムースが載った桜風味のパンナコッタ…。どれも食べやすいサイズで、バラエティーに富んだ味や食感が楽しめます。ドルチェの素朴な焼き菓子を現代風にアレンジして、華やかなレストラン風に仕上げられています。軟らかさが残るセミドライのイチゴや春のかすみのような綿菓子などの皿の間を彩る飾り付けも見事です。

盛りだくさんの一皿は、ホテルスイーツの醍醐味（だいごみ）です。

パティシエ  
伊藤千恵子さん

ごちそう  
NEWS



## 限定春のデザートランチ

旬の野菜や前菜、フルーツなどを取りそろえたビッフェに特別スイーツの一皿を加えた「限定春のデザートランチ」。スイーツだけでなくサラダも食べられるので、健康に気遣う女子にはうれしい試み。

住所 / 広島市中区大手町3-3-1 ☎082(244)3069  
ランチタイム / 11:30~15:00 (L.O.14:00)  
ディナータイム / 17:00~21:30 (L.O.20:00)

一つの皿が美しいアート作品のように見える

