

パティスリー コラージュ

恍惚の境地へとといざなう
魅惑のサバラン



男のサバラン (¥550)

オーナーシェフの岩越正大さんは「下積み時代に地域の方に支えてもらったことから、恩返しをしたいと店を出しました」と話し、地元のニーズを大切にしています。「男のサバラン」もお客様の要望から誕生しました。使用する香り豊かなレミーマルタンのブランデーは、アルコール度数が約60%で濃厚な味わい。シロップと合わせず別々にスポンジに染み込ませ、香りとアルコール分を最大限に残しています。一口頬張ればジュワッと風味が広がり、しっとりした甘みの中に気品溢れるレミーマルタンの風味がストレートに活きています。「男の…」と言いながらも性別を問わずお酒好きの方に人気の品。皆さんを別世界に引き込みます。



スイーツ探検隊
隊員 No.10 富並 望さん

もっと
Check!

鮮やかな苺色！ みんな大好き苺ケーキ

ショーケースの中で一際目を引くのがこちら。鮮やかで濃いピンク色に、思わずハッとします。岩越シェフのこだわりは、余分な材料は使わず体に良いものを作ること。このムース部分は卵不使用で、苺ピューレと生クリームだけで濃い色を出すことが出来ました。程よい酸味の苺クリームがホワイトチョコレートクリームを包み、酸味と甘みがバランスよく保たれています。



イチゴとホワイトチョコのケーキ (¥350)

SHOP INFORMATION パティスリー コラージュ



■江東区牡丹3-18-11柴田ビル101
■TEL 03(3643) 6323 ■営業時間/10:00~20:00
■定休日/月曜日

深川伊勢屋 本店

100年愛され続ける老舗伝統の味
もちり団子と秘伝の甘辛たれ



焼き団子 (1本/¥120)

創業明治40年。地元を代表する老舗の本店には、和菓子や惣菜などが幅広く陳列されています。今も昔も手作りにこだわり、職人が朝お米を蒸し、賞味期限が当日限りの粋な商品を作っています。無添加で素材の持ち味が十分に生かされているのと同時に、安心して食べることができます。その中で特に「焼き団子」はおすすめです。やや大きめの団子には100%上新粉が使われていて、ずっしりとした食べ応えとほんのりお米の味を感じることができます。創業以来受け継がれてきた、ツヤツヤの少しとろみがある甘辛たれとの相性は抜群で、香ばしい香りと共に下町の庶民の味を感じることができます。



スイーツ探検隊
隊員 No.11 中村 尚子さん

もっと
Check!

コシのある餅に餡がたっぷり お手頃価格の大きめ大福

「毎日でも食べていただけるように、いいものを安く提供する」のが店主の志。お店自慢の大きめの大福は、100%餅米で作った厚めの生地北海道小豆のみ使用した餡が入り、食べ応え満点です。豆大福は、大粒の赤えんどう豆と甘さ控えめなこし餡があっさりとした味わいです。塩大福は、つぶ餡で、小豆本来の甘さとほのかなじょうばさが後をひく美味しさです。



豆大福 (1個/¥150) 塩大福 (1個/¥150)

SHOP INFORMATION 深川伊勢屋 本店



■江東区富岡 1-8-12 ■TEL 03(3641)0695
■営業時間 / 店舗 8:00 ~ 20:30
イトイン 11:00 ~ 21:00 (ラストオーダー 20:30)
■定休日 / 不定休

パティスリー SAKURA



ミステール (¥560)



ドームの中はまさにミステリー
豊洲マダムの定番スイーツ

フォークを入れるのがワクワクするようなドーム型の「ミステール」は、こちらのシェフのスペシャリテ。濃厚なチョコレートクリームにはキャラメルがけアーモンドを挽いたブラリネペーストを練りこみ、中を割るとさっぱりとしたライムクリームが潜んでいます。類張れば、上品な甘さとなめらかなライムクリームのさわやかさが口いっぱいに。しかし、そこで終わらないのがフランスのコンクールで優勝した森シェフならではの。なんとライムの香りの胡椒が随所にちりばめられています。最初は気付かないほどさりげなく、食べ進めるうちにその風味にはっとさせられる瞬間があり、最後まで楽しませてくれる一品です。

スイーツ探検隊
隊員 No.08 土屋 春佳さん

もっと
Check!

ぎっしりフルーツに 洋酒をきかせた大人の味わい

常時5種類ほどあるこちらは、シェフお気に入りの一品。大きなカットのドライフルーツ、半年間も洋酒に漬けたバナナ、酸味のきいた長野の紅玉など、国内外のこだわり素材を

使ったパウンドケーキ類は、おもたせスイーツとしても一目置かれること間違いなしです。ショーケース内のお菓子も季節ごとに6〜7品入れ替わり、いつ来ても新鮮な味に出会えます。



手前より
ケーキ キャラメルボム (ホール ¥1,200)
ケーキ パナナヌ (ホール ¥1,100)
ケーキ フルーツ (ホール ¥1,200) 長さ約 16cm

SHOP INFORMATION パティスリー SAKURA



■江東区豊洲 4-2-2 ■TEL 03(3531)3521
■営業時間 / 10:00 ~ 20:00 (ラストオーダー 19:00)
■定休日 / 火曜日(祝日の場合は翌日休み)、年末年始、お盆

豊洲

パティスリースマイユ

豊洲が誇る8層チョコレートケーキ
爽やかなオレンジがアクセント



ユナ (¥500)

数々のコンクールで受賞歴のある松岡浩太郎シェフのお店です。おすすめは、2010ジャパンケーキショーのトップオブパティシエ優勝作品「ユナ」です。キャラメル風味のチョコレートムースで、見た目はシンプルですが、中身は複雑な8層になっています。まろやか、ふわふわ、サクサクのバランスのとれた食感を楽しむことができます。濃厚なカカオと刺激的なパッションフルーツ、それに加えて甘酸っぱいオレンジが全体を引き締めて一つとなり、リッチな大人の味に仕上がっています。繊細な味わいに、シェフの技術の高さが感じられます。頑張っている自分へのご褒美に食べたい贅沢なケーキです。



スイーツ探検隊
隊員 No.11 中村 尚子さん

もっと
Check!

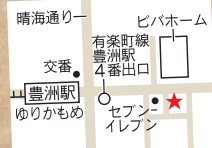
こだわりの卵が決め手 笑顔の魔法にかかります

地元の地名から名付けられた「とよすロール」は、スポンジに黄身が濃い那須御養卵が使われています。そのため黄色みが強く、しっとりふわとした上品な味わいです。生クリームは砂糖を使わず、純生クリームに練乳を加えたやさしい甘さです。ピュアで懐かしい味は、心と身体に潤いを与えてくれます。旬のフルーツ入りのロールケーキも販売されています。



とよすロール (1カット/¥220 1本/¥980)

SHOP INFORMATION パティスリースマイユ



■江東区豊洲4-7-1 ■TEL 03(6221)0303
■営業時間/10:00~20:00
■定休日/月曜日 (祝日の場合は水曜日)

パンケーキ専門店 Butter・ららぽーと豊洲



苺とクレームブリュレのパンケーキ
～フランボワーズソース～(¥1,450)



人気の秘密は発酵バターにあり
日本生まれのオリジナルパンケーキ

関西の人気店「Butter」の東京1号店。海外発のふわふわパンケーキとは異なり、しっとり、ふんわりとした生地が特徴的です。厳選された発酵バターを使用しているので、ふくよかなコクや香味など、バター本来の風味が楽しめます。「苺とクレームブリュレのパンケーキ～フランボワーズソース～」はバターの香るパンケーキの上に、カリカリにキャラメリゼされた自家製クレームブリュレと甘さ控えめのふわっふわ生クリームがたっぷり。ほんのり甘酸っぱい苺とフランボワーズソースがメリハリをつけ、飽きさせません。それぞれのバランスがよく、美味しさを引き立てています。

スイーツ探検隊
隊員 No.01 有田 エミさん

もっと
Check!

あつあつのフライパンで登場 こだわりの一番人気メニュー

窯出しの「フレンチパンケーキ」は粒状のリコッタチーズがアクセントに。フレンチトースト用の卵液に漬け込み、オーブンで二度焼きますので、外はカリッ、中はしっとり。風味をしっかりと閉じこめます。ソフトクリームは濃厚なのにさっぱりしており、クレームブリュレ同様、パンケーキとの相性も抜群！お好みでいろいろな食べ方ができるのも魅力の一つです。



クレームブリュレ窯出しフレンチパンケーキ
～北海道生乳ソフトクリーム添え～(¥1,200)

SHOP INFORMATION パンケーキ専門店 Butter・ららぽーと豊洲



- 江東区豊洲2-4-9 アーバン Dockと豊洲 Ship II 1F
- TEL 03(6204)2696
- 営業時間/10:00～23:00(ラストオーダー 22:00)
- 定休日/施設に準ずる

ナチュ・マルシェ 東雲本店

安心・安全なフルーツをたっぷりと
素材を追及したマルシェのケーキ



マルシェ・ロール (¥580)

東雲キャナルコートの一隅にある「ナチュ・マルシェ」の店内は、西日本産を中心に、全国各地の野菜や果物を所狭しと並べたマルシェ(市場)のコーナーと、本格的なビストロ料理が気軽に味わえるカフェとに分かれています。契約市場や契約農家から常にベストな青果を仕入れているので、美味しい上に安心・安全。そんな果物がごろごろ入った「マルシェ・ロール」は、見た目も華やか。どっしりした生地と濃厚カスタードが脇役となって、主役のフルーツをしっかり引き立てます。テイクアウトもできますが、カフェでシェフ自慢の料理を堪能し、別腹スイーツとして召し上がっても♡



スイーツ探検隊
隊員 No.01 有田 エミさん

もっと
Check!

シャリシャリの食感が◎ 甘酸っぱ〜いりんごパイ

「こだわりりんごパイ」はその名のとおり、こだわり満載。厳選されたりんごを1ピースにつき丸ごと1個使用。じっくり煮込み、さらにオープンで1時間半。大きめにカットしているので、シャリシャリとした食感、甘酸っぱさを感じたりキープ。素材感を存分に楽しめます。全粒粉を使ったパイ生地はほんのり甘く、りんごの酸味と相まって、見事な調和を生み出します。



こだわりりんごパイ (¥500)

SHOP INFORMATION

ナチュ・マルシェ 東雲本店



■江東区東雲1-9 キャナルコート13号 101
■TEL 03 (5859) 0542
■営業時間/ショップ 11:00~22:00
カフェ 11:00~15:00(最終入店)、18:00~22:00(ラストオーダー21:00)
■定休日/無休 不定休あり(年末年始)
※年末年始のお休みは年によって異なります。

ロハスカフェ ARIAKE



ニューヨークチーズケーキパイ (¥400)



“食べたいものを食べる”がモットー
身体も心も満たされる欲張りパイ

遊歩道に面した大きな窓から太陽の光がいっぱいに降りそそぐ店内は、ゆったりと音楽の流れる癒しの空間。間伐材を用いた大きなメインテーブルで、お気に入りの本を片手に店長特製のスイーツをいただければ、時がたつのも忘れてしまいそう。こちらの「ニューヨークチーズケーキパイ」は、パイ生地にバターなど動物性の食材を使っていないというヘルシーさながら、サクサク感もそのまま。クリームチーズは北海道の十勝産を使用し、クリーミーでコクのある味わいが楽しめます。大学の学生さんはもちろん、味にうるさい有明在住の親子連れや近隣のサラリーマンにも大人気だとか。

スイーツ探検隊
隊員 No.08 土屋 春佳さん

もっと
Check!

疲れた時に、食べ応え十分の チョコケーキと健康を♡

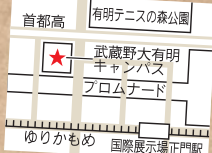
ロハスカフェ不動の人気を誇るこちらは卵、牛乳、バターを一切使わず、オーガニックチョコやきび糖など、厳選素材だけを用いた身体にやさしいチョコレートケーキ。ほろほろと軽い口あたりとは裏腹に、まるでチョコレートそのもの

のような濃厚な味わいは、チョコ好きも納得の食べ応え。キャンパス内ならではのリーズナブルな価格で、手頃なプレゼントにもおすすめです。



オーガニックチョコブラウニー (¥300)

SHOP INFORMATION ロハスカフェ ARIAKE



■ 江東区有明3-3-3武蔵野大学有明キャンパス3号館2F
■ TEL 03 (6457) 1150
■ 営業時間/月～金10:00～21:00(ラストオーダー20:30)
土11:00～21:00(ラストオーダー20:30)
日・祝11:00～19:00(ラストオーダー18:30)
■ 定休日/無休(年末年始休、大学の都合で不定休あり)

青海

ア・ル・ロイック à le Loïc 台場

フランス発!日本ではまだ珍しい
Glacé(グラス)をパレットタウンで体験



キャラメルクロッカ (¥490)

南フランスのパティシエ、Loïc Langry(ロイック・ラングリー)氏がレシピを考案。国産の果物やフランスから輸入したピューレなど、その時々でもっとも美味しいものを組み合わせて作られる色鮮やかなアイスクリーム“Glacé”は、まるでフランス料理のソースの世界。濃厚で素材の美味しさが凝縮しているのが特徴です。おすすめは、コクのあるミルクジェラートに、フランスの伝統的焼き菓子・クロッカとちょっぴりほろ苦いキャラメルソースを織り混ぜた「キャラメルクロッカ」。ジェラートのまろやかな風味が口の中に広がった後、舌の上ですうっととけてなくなるのは見事の一言。リピーターが多いのも納得です。



スイーツ探検隊
隊員 No.07 鈴木 たか子さん

もっと
Check!

ショッピング&散策の エネルギーチャージに♡

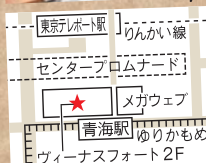
注文を受けてからひとつずつ焼き上げるクレープも自信作。焦がしバターをふんだんに使った生地からは、甘く香ばしい香りが店中に広がります。一番人気は、苺とバナナを包んだクレープ。ふんわり軽い口どけの生クリームととろりと甘いチョコレートソースが新鮮な果物の風味を引き立てます。カリッとしたクロッカは、ここでもやみづきのアクセントに!



ストロベリー バナナ ショコラクロッカ (¥650)

SHOP INFORMATION

à le Loïc 台場



■江東区青海1パレットタウン ヴィーナスフォート2F
■TEL 03 (3599) 2224 ■営業時間 /11:00 ~ 22:00
■定休日 / 不定休 (施設に準ずる)

船橋屋



くず餅 (9切/¥530) ※テイクアウトも可

亀戸天神参拝の後はくず餅
200年前から変わらぬ味

船橋屋は1805年に創業された老舗です。千葉の船橋から江戸に出てきた創業者が、亀戸天神の参拝客が多い割に茶店が少ないと感じ、ここにお店を開いたそうです。「くず餅」はそれ以来の看板商品ですが、船橋屋の「くず餅」は、京都などでよく見られる、透明のやわらかいものとは異なります。葛から採れる「葛粉」は使っておらず、小麦でんぷんから作るため、弾力があってもちもちした食感です。材料の小麦でんぷんは岐阜で450日以上乳酸菌発酵させています。秘伝の黒糖蜜と香ばしいきな粉との相性も抜群です。200年の時を超えて支持されている老舗の味をぜひ堪能してください。



スイーツ探検隊
隊員 No.14 本岡 多津子さん

もっと
Check!

秘伝の黒蜜と塩豆がポイント 懐かしい味わいのあんみつ

「あんみつ」も、約60年の歴史を持つ人気定番商品です。求肥餅やみかん、そしてここにも小さな「くず餅」が添えられていて、目も楽しませてくれます。黒糖蜜は「くず餅」と同じく船橋屋秘伝の味。寒天にからめても薄まることなく、余韻の長い香りが印象的です。赤えんどう豆には隠し味に少し塩味を利かせて、全体が甘くなりすぎないように、バランスを考慮しています。



あんみつ (¥590) (テイクアウト/¥420)

SHOP INFORMATION

船橋屋



■江東区亀戸3-2-14 ■TEL 03(3681)2784
■営業時間/9:00~18:00(ラストオーダー 17:00)
■定休日/無休