

清澄白河

カジュアルスイーツ Coo

つぶ餡とカシスのハーモニー
甘酸っぱさがくせになるカシス大福



カシス大福 (¥330)

木場公園などの緑豊かな環境にひかれたという店長の齋藤司さんは、江東区住吉のご出身。地元の洋菓子店と日本橋千足屋での経験を活かし、自分が美味しいと思うお菓子をお客様に直接届けたいと独立したそうです。今では周りにマンションが建ち並んでいますが、下町気質はそのまま。奥様とお母様の3人で切り盛りする親しみやすい雰囲気の中、おしゃべりを楽しみに来店する常連さんも。開店当初からの定番「カシス大福」は、生クリームとつぶ餡の甘さと、カシスムースの甘酸っぱさの組み合わせを、カシスの果実粒がひきめています。最近バージョンアップしてムースが増量!ふるふるの求肥を手でつかんでガブッと食べてもOK。



スイーツ探検隊
隊員 No.12 初田 美紗子さん

もっと
Check!

可愛いパフェに本格派ケーキ 現代美術館帰りにひと休み

「モンブラン」は、発酵バターやアーモンドパウダーなどを使った香ばしいタルトの上に、渋皮マロンとカスタードがのり、フランス産の風味豊かなマロンペーストにくるまれた人気の一品。ミニシュークリーム、生チョコ、バナナ、ベリーなどが盛りだくさんの、小さいながらも本格的な「パフェ」もおすすめ。開放的なカウンターで飲み物と一緒にどうぞ。



パフェ (¥390)

SHOP INFORMATION

カジュアルスイーツ Coo



■江東区白河2-7-4 1階 ■TEL 03(3642)1590
■営業時間/10:00~21:00(ラストオーダー19:00)
■定休日/月曜日・第3日曜日

清澄白河

サクラ カフェ Sacra Café.



ゲランドの塩ロール (1カット/¥350)

昭和モダンなカフェでほっと一息
味わい深いゲランドの塩ロール

「Sacra Café.」は1928年築の旧東京市営店舗
向住宅の一角にあります。古く歴史のある昭和モ
ダンを感じる建築物、そして緑多い清澄庭園、運
河が多い環境に惹かれてご夫妻で営業をされてい
ます。「Sacra Café.」のこだわりは厳選した食材を
使用したナチュラルスイーツやドリンクです。なか
でも一番人気なのは「ゲランドの塩ロール」です。
ブルターニュ地方の自然海塩がクリームの中
のアクセントになっており、コクのあるロールケーキ
となっています。添加物を一切使用していない
スポンジはしっとりとしており、味わうごとに、
厳選された食材を活かしたやさしい味が口の中
に広がります。



スイーツ探検隊
隊員No.03 木下 奈緒美さん

もっと
Check!

運河の町・清澄を味わう イトイン限定プリン

「Sacra Café.」周辺を散歩した後に食べて欲しいのが
「キヨスミプリン」。運河の多い清澄をイメージして作られ
ており、スポンジ入りパンプディングとなっています。水の
さわやかさをイメージ
したというプリンで、
男性の方のサビート
率も高い、すっきりと
した甘みです。柔ら
かいため、お持ち帰り
不可の店内限定販
売となっています。



キヨスミプリン スポンジ入りパンプディング
(1カット/¥450) ※イトイン限定

SHOP INFORMATION

サクラ カフェ
Sacra Café.



清澄通りー 清洲橋通り

○ 都営大江戸線
半蔵門線
清澄白河駅
A3出口

★ 交番

■ 江東区清澄3-3-28 ■ TEL 03-3643-3479
■ 営業時間/平 日11:30～18:00
土日祝12:00～18:00 (ラストオーダー17:30)
■ 定休日/月曜日・火曜日 (祝日の場合も含む)
年末年始・お盆休みあり (要問合せ)

清澄白河

藤堂プランニング/アトリエマリア48

直売所で購入出来る
愛されチーズスフレ



チーズスフレ (直径 18cm/¥1,500)

白河にある「藤堂プランニング」の工場直売所である「アトリエマリア48」は、外に出ている黒板が目印です。シェフの藤堂栄男さんのテストキッチンだったこの場所が、多くの方からのリクエストにより5年前から直売所となりました。オープンから変わらない人気の商品は「チーズスフレ」。ホール1サイズのみでの販売となっています。口に入れるとふわっととける軽さのなかにさめ細かで上品な味が広がり、ついもう一口…と繰り返していると、あっという間に完食してしまいます。藤堂シェフの手により、36年間変わらないレシピで作られており、多くの人たちを魅了し続けている一品です。



スイーツ探検隊
隊員No.03 木下 奈緒美さん

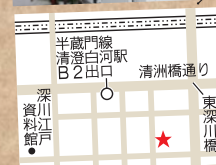
もっと
Check!

試食サイズも大満足！ アートの後にケーキを堪能

直売所のためホールケーキのみの販売です。ホールでの試し買いをするのはなかなか難しいという点から、納得して購入してもらうため、ケーキは全て試食が出来るようになっています。驚くのはその試食サイズ！1ピースに近い大きさでたっぷり味わえます。清澄白河駅と東京都現代美術館の道中にあるので、美術館帰りに購入するお客様も多くいらっしゃいます。



SHOP INFORMATION
とうとう
藤堂プランニング/
アトリエマリア 48



■江東区白河 2-5-2 ■TEL 03 (5620) 1348
■営業時間 / 10:00 ~ 19:00
■定休日 / 無休 (年末年始・お盆は営業時間の変更あり)

清澄白河

パティスリーアン・ドゥ

pâtisserie un deux

清澄白河本店

ふんわりスポンジと純生クリームの
やさしいハーモニー



清澄ロール (長さ約12cm/¥1,050)



スイーツ探検隊
隊員 No.06 齋藤 果代さん

もっと
Check!

今日はおどの味かな？ 日替わりシフォンケーキ

もうひとつのおすすめは「ふわふわシフォン」です。こちらは日替わりで、私がお店を訪れた日はメープル味でした。メレンゲの力でふわふわに焼きあげられ、ほど良い甘さのメープル風味の中に素材の味がちゃんと感じられます。安心安全な食材にこだわった温もりの感じられる一品です。他にもアールグレイやかぼちゃ等、様々な味があるのでお楽しみに。



ふわふわシフォン (直径約14cm/¥680)

SHOP INFORMATION
パティスリーアン・ドゥ
pâtisserie un deux
清澄白河本店

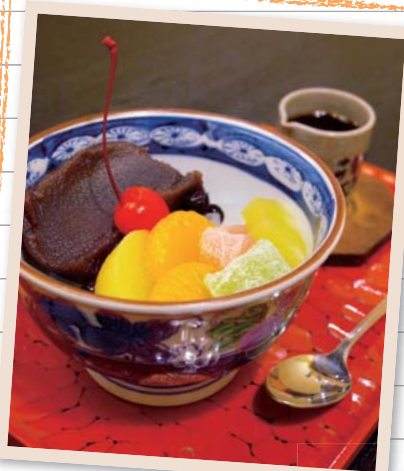


森下文化センター
三ツ目通り
ENEOS 清洲橋通り
半蔵門線
清澄白河駅B2出口
白河3

■江東区白河4-3-1
■イストモンス清澄白河セントラルタワー1F
■TEL 03 (3643) 1805
■営業時間 / 10:00 ~ 20:00 ■定休日 / 木曜日

甘味処 いり江

江戸情緒あふれる下町で
創業から変わらない味に会う



あんみつ (¥730)

深川不動堂の祓で先代の味を守るのは、二代目ご主人の渡辺正則さん。「お客様あってのウチ。美味しいものを出すため手は抜けない」と語るご主人は、時には付きっきりで何時間もかかる豆や寒天、餡の仕込みを一人で言う。その全てが味わえる「あんみつ」は、見た目にもこだわり抜いた“いなせ”な一品。皮の破れた豆は取り除き、餡はへうで半月型に盛りつけます。産地の異なる天草を配合して作るぷりぷりとした寒天は他では味わえません。つぶ餡やこし餡、黒蜜や白蜜など好みで選べるのも嬉しいところ。お客様のリクエストに忘えているうちに増えていったのだとか。ここにも下町の懐の深さがありました。



スイーツ探検隊
隊員 No.07 鈴木 たか子さん

もっと
Check!

シンプルなのに奥深い 自然の恵み豊かな風味に舌鼓

いり江自慢の豆と寒天をとことん味わいたいなら「豆かん」がおすすめ。シンプルな組み合わせだけに味のごまかしは利きません。寒天が見えない程たっぷり盛られた豆は、蜜をかけたとまるで照り輝くよう。ほんのちよつとの塩のみで炊き上げたほっくりやわらかな豆と、ほのかに磯の香りがする寒天に黒蜜が絡まれば、自然の恵みを感じる豊かな風味が広がります。



豆かん (¥650)

SHOP INFORMATION

甘味処 いり江



■江東区門前仲町2-6-6 ■TEL03(3643)1760
■営業時間/平 日11:00~19:30(ラストオーダー19:00)
土日祝11:00~18:30(ラストオーダー18:00)
■定休日/水曜日(ただし、祝日と1日・15日・28日の場合は営業)

京橋千疋屋 直売所



フルーツパバロア
(1ホール 直径14cm/¥1,400)

ふわふわのパバロアと 色とりどりの果物の宝石箱

メロン、苺、巨峰、洋梨…10種類程の完熟した果物がキラキラとしたゼリーで固められ、バニラビーンズたっぷりのパバロアを見事に彩っています。口に入れた瞬間、バニラの香りがふわ〜と広がってなくなってしまうパバロアは甘すぎず、果物と合わせることでよりさっぱりといただけます。言わずと知れた老舗、京橋千疋屋の様々な果物を一度に味わえる、贅沢な一品です。春はマンゴー、夏はピワ、秋は栗、冬は苺といった季節の果物をトッピングしたフルーツショートケーキやプリンに、ジャムやアイス、更にはカレーまで勢ぞろい。百貨店などで売られているものと同じものが、お得に買えるのも魅力の一つです。



スイーツ探検隊
隊員 No.13 前川 茂子さん

もっと
Check!

芳醇なバター風味のパイと 厚切りリンゴの定番スイーツ

程良い甘さに煮てシナモンで風味を付け、大きくカットされた紅玉リンゴが、何層にも重ねられたサクサクのパイ生地に着しめなく包み込まれています。クリームや装飾がなくとも、リンゴ本来の上品な甘酸っぱさとパイ生地のバターの豊かな風味だけで何個でも食べられそうです。同じ紅玉リンゴを使った「焼きりんご」も年代性別問わず人気のスイーツです。



アップルパイ (¥450)

SHOP INFORMATION 京橋千疋屋 直売所



■江東区深川1-9-10 ■TEL 03(3643)8677
■営業時間/10:00~18:00 ■定休日/無休

門前仲町

サロン・ド・ペリニヨン

甘さ控えめのふんわりロールケーキ
下町散策で人気の門前仲町スイーツ



ペリニヨン (¥400)

落ち着いた雰囲気の内店は、参拝帰りや常連のお客様でいつも賑わっています。看板商品は人気 No.1 の「ペリニヨン」。乳脂肪分控えめであっさりとした生クリームと、季節ごとに変わるフルーツがもちもちとした食感のスポンジに巻かれています。土地柄、年配のお客様も多いため、ケーキは全般的に甘さ控えめに作られているそうです。カフェスペースは昔ながらの喫茶店風。ふらっと立ち寄る男性のお客様も多く、気取らずスイーツを堪能できる心地良い空間です。縁日(毎月1日、15日、28日)など人出が多い日の夕方には、売り切れてしまう日も…。お目当てのお菓子はお電話にてお取り置きも可能です。



スイーツ探検隊
隊員 No.04 隈部美千代さん

もっと
Check!

サクサクとフワフワ 二つの食感が楽しいフランス菓子

「シブースト」はカスタードクリームに卵白を泡立てたメレンゲを加え、フワフワの食感にしたクリームをのせたタルトのこと。土台はサクサクとしたパイ生地、間に挟んだフレッシュオレンジ、ケーキ表面に砂糖を焦がしたキャラメル、味や食感のコントラストが楽しいお菓子です。下町情緒あふれる界隈で本格的なフランス菓子に出会えるのも、このお店の魅力です。



シブースト (¥380)

SHOP INFORMATION

サロン・ド・ペリニヨン



■江東区富岡 1-13-11 ■TEL 03(3643)7183
■営業時間 / 9:00 ~ 20:00 (ラストオーダー 19:30)
■定休日 / 無休

梅花亭 深川店



どら焼(1個/¥210)

誰もが驚く極薄「どら焼」
江戸時代創業の老舗伝統の味

深川不動堂、仲見世通りにある趣のある店構え。
ここは江戸時代末の1850年創業という老舗の名店。
一步足を踏み入れると、小さな店内に並ぶ和菓子
の数々に目を奪われます。中でもひととき存在感を
放つのは、明治時代に作り出されたという「どら
焼」。2枚の皮に餡を挟む他店の「どら焼き」と
は違い、1枚の皮に餡が包まれているため、厚さ1cm
程のぺったんこ。ホットケーキにも見える形で、餡
が透けて見えるのが特徴です。もちっとした食感の
皮、小豆の皮が残る固めのつぶ餡、皮と餡が一体
になった珍しい「どら焼」は、他では味わえない上品
な大人の和菓子。人情味あふれる女将とのふれあ
いもこのお店の魅力のひとつです。



スイーツ探検隊
隊員 No.04 隈部 美千代さん

もっと
Check!

舌の肥えた相手におすすめ 3色揃った下町土産の定番

地元ママやサラリーマンが手土産に買うのは、甘さす
ぎりの「梅もなか」。聞けば、どんなに舌が肥えた人にも喜ば
れるため安心して贈れるとか。ふっくら口どけのよい、紅(白
こし餡)、白(黒こし餡)、焦げ(つぶ餡)の3色に、それぞれ違う
餡が詰まっています。
その他、青えんどう豆を
使用した、若草色の餡
入りの「みかさやま」、
黄身餡の「ももやま」、
あんずのジャムが入った
「ウッフル」など、どれも
下町土産にぴったり
な逸品です。



梅もなか(1個/¥158)

SHOP INFORMATION

ばいかにてい

梅花亭 深川店



■江東区富岡1-13-10 ■TEL 03(3641)3528
■営業時間/9:00~17:00 ■定休日/無休

門前仲町

パティスリーイソザキ 門前仲町店

下町に輝くスタースイーツ☆
繊細な甘さと酸味のコントラスト



Yoshi (¥500)

いそざき よしひろ
様々なメディアで活躍されている磯崎賢博氏が、オーナーシェフを務めているお店です。明るいミントグリーンの外観の店内には、ジュエリーのような色鮮やかなスイーツが並んでいます。ケーキや焼き菓子など品揃えは豊富で、様々な相談にも応じてくれる地元に密着したお店です。シェフの名前から名付けられたスペシャルティ「Yoshi」(ヨシ)は、フランス修業時代の思い出が詰まった一品です。濃厚なホワイトチョコレートムースと甘酸っぱいフランボワーズのゼリーが一つとなっており、口の中でまろやかに広がります。目で楽しみ、舌で味わい、香りを堪能し、まさにクセになる美味しさです。



スイーツ探検隊
隊員 No.11 中村 尚子さん

もっと
Check!

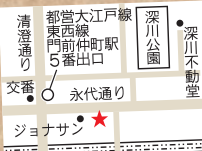
やさしい黒砂糖の風味 キュートなマロンに胸キュン

人気のオリジナルモンブランは、さっぱりとした後味とほよい甘さが魅力です。外側は栗をそぼろ状にして敷き詰め、軽い口当たりになっています。中にはコクのあるマロンクリームとアーモンド生地が入っていて、マイルドな甘さの黒砂糖が、ほんのりと和の風味を感じさせてくれます。大人はもちろん子どもでも食べやすい味に仕上がっています。



モンブラン (¥450)

SHOP INFORMATION パティスリーイソザキ 門前仲町店



■江東区門前仲町2-3-8 斉藤ビル1F
■TEL 03(6458)8745 ■営業時間/10:00~21:00
■定休日/不定休