

チヨホ・写真 photographs by Chiyo
智鈴櫻子・文 text by Sakurako Chiori



左上：カルダモンとバナナパウンド、バニラとカフェクリーム添え。上：アーレグレーのコールドスープ。左下：シリアル、クルミと黒ビールをベースにしたデザート。



レストランは、おしゃれな地域ホルンに位置している。



シェフのチャノ(右)とジョルディは製菓学校も経営。

男も堪能できる、デザート専門レストラン

創作料理の宝庫であるスペインだが、また個性的なレストランが登場した。「Espai Sucre」は、世界で唯一のデザート専門レストランを謳い、フルコースでデザートがいただける。「プチ・メニュー」(3品)「チヨコレート・メニュー」(3品)「メニュー・グランデ」(5品)とデザートのコースは3種類(30ユーロ)で、たとえばグランデは、コーヒーパッションからはじまり赤ワインのデザート、オリブのスポンジケーキ、黄身と蒸餾酒のアイス、イチゴとあわせたチヨコレートなど大人向けのデザートが続く。そのほか肉や魚と一緒にフルコース(50ユーロ)も用意され、イペリコ豚などがいただける。甘いものが苦手という男性もぜひ挑戦して、その味を確かめてほしい。

Espai Sucre
●c/Princesa 53
☎(93)266-16-30
M ARC DE TRIOMF
営業 21時～23時30分
休 金～月
www.espaisucre.com



map design by Morrison