

東京グルメレポート

PIERRE HERME PARIS

立地：東京都渋谷区神宮前5-51-8 ラ・ポルト青山 1・2F

料理：ケーキ、マカロン、カフェ

予算：2000～3000

食べログ：3.86

2023年食べログ百名店

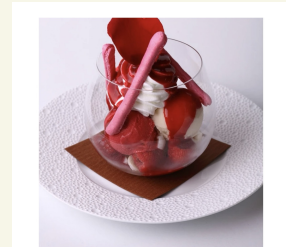
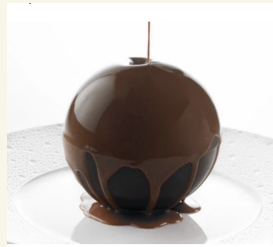
<PIERRE HERME PARIS>

1998年、自身のブランド「ピエール・エルメ・パリ」として、東京赤坂のホテルニューオータニ内に初出店し、2001年にはパリのボナパルト通りにもブティックをオープン。2007年、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受章。2016年、《世界のベストレストラン 50 アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞。現在、国際的なプロ菓子職人協会「ルレ・デセール」の副会長、「クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の会長としても活躍している。



<メニュー>

- ・クーブ グラッセ アンヴィ 2,280円
- ・サンサシオンモンブラン 2,760円
- ・ヴァシュラン デリシュー 2,400円
- ・デセールウレアヴェジタル 2,400円
- ・クーブグラッセイSPAN 2,520円



今回注文したのはヴァシュランデリシューと
クープグラッセアンヴィ。

席はカウンター席に案内され、注文してからシェフ
の方が目の前でスイーツを作ってくれます。

その際食材などの説明もしてくれます。



フランボワーズとライチやローズを使っているため
見た目がとても可愛く、インスタ映え間違いなしです！

基本的にソルベやライチの果肉そのものがメインの
デザートなので爽やかな味わいに仕上がっていました。

そしてフランボワーズの酸味がいい感じのアクセントになって
います。

ヴァシュランデリシューはホイップクリームとメレンゲの間
にワサビとメロンのアイスが入っており、それに果物の
スライスも相まって完璧な味でした。そもそもわさびの入った
アイスを食べたことがなかったので新鮮でした！！



2023,11,4 佐藤晋大朗レポート