

東京グルメレポート

ブルー・ブリック・ラウンジ

立地：東京都港区南青山5-3-3ヨックモック南青山本店

予算：4000～4999

料理：カフェ、フレンチ、ケーキ

食べログ：3.68 2022年百名店



<ブルー・ブリック・ラウンジ>

南青山のテラスで料理やデザートを楽しみながらくつろぐことができます。季節ごとに変化する限定のオリジナルケーキなどとともにアフタヌーンティーを楽しむことができます。

<メニュー>

- ・デセール オ ベール 1760円
- ・焼きたてアップルパイ 1650円
- ・ブリュレ風パンケーキ 1320円
- ・フレンチトースト 1540円
- ・コンプレット (ガレット) 1595円
- ・アールグレイ 1100円
- ・スウィート アプリコット 1100円
- ・ダーズリン 1100円
- ・アッサム 1100円
- ・抹茶のティラミス 814円



今回は港区南青山にある青学から徒歩
すぐのブルーブリックラウンジに行って
きました。3時ごろに訪れましたが、
行列ができており、1時間待ちと言われ
ました。テラス席でしたが、膝掛けや
ヒーターがあったり、配慮も見られました。



デザートオベールはチョコの蓋にホット
チョコレートを注いで溶かしたら、中に
バニラアイスやイチゴのコンポートが
入ってました。チョコソースといちごなどの
フルーツは相性抜群でした！



抹茶ティラミスは食べた瞬間口の中で
ふわっと溶けるマスカルポーネクリーム
に風味豊かな抹茶を合わせており、和風な
ティラミスといったイメージを受けました。



店内は南青山だけあって落ち着いた雰囲気
でゆっくり話したりするのにちょうど良い
お店だなと思いました。デザートも凝って
いて美味しかったです。