



ピザ生地にはチョコチャンクを溶かしたホワイトチョコレートマロをのせた「チョコレートチャンクピザ」¥1,800



マックス プレナー チョコレートバー 表参道ヒルズ

イスラエル発、チョコレートバー。

イスラエルで創業後、世界各国で40店以上を展開するチョコレートブランドのバー。オリジナルメニューの「チョコレートチャンクピザ」から「ホットチョコレート」「チョコレートフォンデュ」など、チョコ好き垂涎のメニューが盛りだくさん。

Max Brenner Chocolate Bar Omotesando Hills

map b-2

東京都渋谷区神宮前4-12-10 表参道ヒルズ本館1F ☎03-5413-5888
※11時~22時(月~土)
11時~21時(日) 不定休
http://maxbrenner.co.jp

Sweets

シナモンズ レストラン



甘さと酸味のハーモニー、
グアバソース・バンケーキ。

ハワイ・カイルアの人気店が上陸。名物はふんわりもっちりしたバンケーキに爽やかなグアバソースと生クリームがたっぷりのった「グアバソース・バンケーキ」。ロコモコなど食事メニューも充実なのでランチにも。

Cinnamon's Restaurant

map b-1

東京都渋谷区神宮前5-13-2 バインアンダーフラットB1F ☎03-6418-4295 ※9時~19時30分L.O. 不定休 www.cinnamonstokyo.com

酸味とココのバランスが絶妙なグアバソースと生クリームがオン。「グアバソース・バンケーキ」¥1,600

北米の懐かしい味、
手作りアップルパイ。

北米の家庭で昔から親しまれているアップルパイの専門店。ラムレーズンやカスタード入りなど、7種ほどあるパイはすべて持ち帰り可能だ。「レギュラー全4種の詰め合わせは、おもたせにぴったりです」

Granny Smith Apple Pie & Coffee Aoyama

map a-3

東京都港区南青山5-8-9 ☎03-3486-5581 ※10時~21時 無休 www.grannysmith-pie.com

グラニースミス アップルパイ & コーヒー 青山店



クランブルがのった「アップルパイ」¥600(1人1杯)。持ち帰り用の「レギュラー全4種の詰め合わせ」は¥2,800

グラシエル 表参道店

日本初のアントルメグラッセ専門店。

フランスやベルギーではおなじみの、アイスクリームで作ったデコレーションケーキ=アントルメグラッセの専門店。パティシエ手作りの目にも美しいケーキをサロンドテでいただける。「1日40食限定ランチコースは必食です！」

Glaciel Omotesando map b-2

東京都渋谷区神宮前5-2-23 ☎03-6427-4666 ※11時~19時L.O. ※火 www.glaciel.jp/guide

メレンゲにアイスクリームがのった「パシュラングラッセ」¥1,260は季節でフルーツが替わる。写真はフランボワーズ。

クリントン・ストリート・ベーキング・カンパニー



アメリカな焼き菓子や、
甘いフレンチトーストを。

スコーンやマフィンなどアメリカな焼き菓子に加え、フレンチトーストやバンケーキも楽しめるNYのダイニングが骨董通りに。「ティータイムはもちろん、ぜひ朝食に立ち寄って」と甲斐さん。

Clinton St. Baking Company map a-4

東京都港区南青山5-17-1 YHT南青山ビル ☎03-6450-5944 ※8時~23時 無休 http://clintonstreetbaking.co.jp



「フリオッシュフレンチトースト」¥1,575はキャラメリゼしたバナナがのってボリューム満点。他に「バンケーキwithメープルバター」¥1,500も人気メニュー。