



 New Zealand



お土産用のギフトボックス。左から、オリジナル3枚入り650円、フィックス3枚入り850円、ミニサイズルーキー5枚入り700円。

懐かしくておいしい無添加クッキーに和む。

いまや、原宿名物!? サクッ、とろっの焼きたてクッキーが飛びように売られている、ニュージーランド発の専門店。冷たいアイスもサンドするのも、どこか懐かしいミルクとのセットも新鮮。オーガニックにこだわったアイテムは甘すぎず、素直なおいしさ。



Cookie Time 原宿店
[原宿]

▶ map ②-B3

●クッキータイム/渋谷区神宮前1-21-15 ナボレ原宿1F ☎03-6804-3779。8時~20時。不定休。焼きたてクッキーはミニ80円、ビッグ240円。比較的空いている朝10時前が狙い目。

 Israel



噂のチョコピザは、テイクアウトが賢い。

さながらチョコレート工場のような店は、ユニークなアイテムでブレイクしたイスラエル発のブランド。名物は、とろとろのホワイト&ミルクチョコにのったマシュマロが、チーズのごとく糸を引くピザ。持ち帰りなら、待ち時間が節約できる裏ワザも。



MAX BRENNER CHOCOLATE BAR
表参道ヒルズ

[表参道]

▶ map ②-B3

●マックス プレナー チョコレートバー/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30分(日~21時30分、共に30分前LQ)。不定休。注射器型チョコも人気。

 USA (Seattle)

甘じょっぱいハワイアンソルト・キャラメル(左) Sサイズ390円と、トリュフ フロマージュ・ボルチーニ(右) Sサイズ420円。



KuKuRuZa Popcorn
表参道ヒルズ店

[表参道]

▶ map ②-B3

ワインの友にグルメなポップコーンはいかが。

トリュフが香ったり、チョコがとろけたり……。"世界一おいしい"を目指したシアトルの専門店が作るのは、ユニークなフレーバーがはじけるポップコーン。風味を活かすため、トウモロコシを替えたり、油を使わず、熱風でポップさせるこだわりよう。

●ククルザ ポップコーン/渋谷区神宮前4-12-10 表参道ヒルズ 同潤館1F ☎03-3403-0077。11時~21時(日・祝~20時。ただし日曜が祝前日となる場合は~21時)。不定休。

to do in TOKYO 63

原宿~青山エリアに続々集結!
行列覚悟で世界銘菓クルーズ。

海外のスイーツショップが続々上陸。気づけば、東京屈指の甘いもんエリアとなった表参道界限。1~2時間待ちは当たり前前の行列店も多いけど、半日も費やせば、食べて、お土産買って、全店制覇!

 Taiwan



キューブ形が特徴的なパイナップルケーキは、5個入り1,500円。パイナップルもバターも、グレードアップ。本国よりおいしいそう。



Sunny Hills at
Minami-Aoyama
[青山]

▶ map ②-C3

ヒノキの館で台湾銘菓を体験する。

隈研吾デザインのヒノキの館は台湾のおやつ、パイナップルケーキのブランド店。少し入りづらいけど心配無用。スタッフの案内で階上へ。フランス産発酵バターが香るクッキー生地にも肉ざしりのケーキを試食させてくれる。これ、台湾流おもてなし。

●サニーヒルズ南青山/港区南青山3-10-20 ☎03-3408-7778。11時~19時。無休。地獄組みという方法で組んだヒノキの外壁から外光が入る開放的な3階建て。試食は2・3階で満席。

 USA (New York)



CLINTON St.
BAKING COMPANY
[青山]

▶ map ②-C4

行列を横目に、隠れた名品を狙え!

パンケーキを求めて連日行列ができるこの店、実は始まりはNYのオーナー夫妻が作るケーキやビスケット。中でも、バターミルクを使ってさっくり、ふっくらと焼いたビスケットは、あのマーサ・スチュアートの絶賛したほど。待たずに買える狙い目です。

●クリントン ストリートベーキングカンパニー/港区南青山5-17-1 YHT南青山ビル1・2F ☎03-6450-5944。8時~11時。無休。ケーキ類は本国と変わらぬアイテムが揃う。