



NEW FACE

NEW FACE
14

素材そのもののおいしさを感じるイタリア仕込みの味



フレッシュミルクやチョコレート、ヘーゼルナッツなど定番フレーバー8種の「クラッシコ」など、オンラインショップにはいろいろなセットがあります。店頭では2種540円～お楽しみいただけます。(店主・茂垣綾子さん)

ジェラテリア
アクオリーナの
ジェラート

ネット販売のみで始めたショップが話題を呼び、2012年、祐天寺に「ジェラテリア アクオリーナ」をオープン。店主の茂垣綾さんはトスカナの有名ジェラテリアで働いた経験があり、数々の国際的なジェラートコンクールでも活躍する実力派だ。イタリア産のナッツや国産の果物など良質な素材を使い、現地仕込みの製法で作るジェラートは、素材の風味が濃厚！ピンクグレープフルーツとスパークリングワインで作るシャンベルモやキャラメルローズマリーなど、食材の組み合わせもユニークで、ジェラートの新しい魅力に出会える。

●ジェラート8個セット「アクオリーナ」3800円
(オンラインショップ<http://www.acquolina.jp/>限定)



TEL:03-5708-5787 東京都目黒区五本木1-11-10 営13:30~23:30 土・日・祝12:00~ 火定休※1/7~休予定 カード不可 アクセス/祐天寺駅よりすぐ



NEW FACE
15

見た目も味わいもキュートなボンボン！



12/20には「東京ソラマチ」店もオープン！ワッフルやクレープは、オーダーを受けてから調理するファストカジュアルスタイルで提供します。こちらもぜひ。(エグゼクティブシェフ・キャッツィー・ガイ・ハミルトンさん)

MAX BRENNER
CHOCOLATE BAR の
チョコレート

NYで大人気、イスラエル発のチョコレートブランド「MAX BRENNER」初の日本店が2013年11月、表参道ヒルズにオープン。ダーク、ミルク、キャラメルなどチョコレートカラーでまとめられた空間でチョコレートを使ったピザやクレープ、フォンデュなどがカジュアルに楽しめる。女性シェフ、キャッツィー・ガイ・ハミルトンさんの感性が光るギフト商品も充実のラインナップ。モノグラムがおしゃれなボンボンをはじめ、パッケージにもセンスを感じるナッツやダークプラリネウエハースは、価格も手頃で自分の方も欲しくなってしまうそう。今最も旬な話題のおいしさを大切な人に届けて。

●ボンボン(9個入り)1500円



MAX BRENNER CHOCOLATE BAR表参道ヒルズTEL:03-5413-5888 東京都渋谷区神宮前4-12-10 表参道ヒルズ本館 1F 営11:00~22:30(22:00) 日~21:30(21:00) 不定休(表参道ヒルズに準ずる) アクセス/表参道駅よりすぐ

ここでも買えます
東京ソラマチTEL:03-5610-6400
※2013/12/20~

