



●制作＝杉田晋一 ●協力＝SUGI-TORA (京都市・中京区)

ショコラパフェ

昨年のオープン以来行列の絶えないジェラートショップとして人気を確立した杉田氏。メインの素材を印象つける組み合わせの技で舌を唸らせる。様々な食感とオレンジサンギーマヌのジェラートがショコラの深い味わいを引き立てる一品。



●制作＝捧雄介 ●協力＝パティスリーユウササゲ (東京・世田谷区)

パフェレザン

秋の実りの旬を選んでパフェの会を開催している捧氏の、巨峰とシャインマスカットを使ったパフェ。タルトやメレンゲの食感と、各パーツに合わせたマールドシャンパーニュやソーテルヌの香りが大人の味わいを楽しませてくれる。

