

Les tablettes de cette semaine #18



今週はイルサンジェのコーヒータブレットのご紹介です★★★☆☆

イルサンジェは、銀座のチョコレートストリートの一隅にあるチョコレートショップです。最近新しくアイスクリームを販売開始したことで話題になりました。

本店は1900年に創業、100年以上にわたり地元の方に愛されているパティスリーです。ボンボンショコラにも随所に拘りが見られ、例えば4層構造のボンボンショコラなどはまさに芸術品です。

スペシャルティはガレとトゥシェフの2品ですがいずれも秀逸です。「ガレ」…アーモンドプラリネとチョコレートをミックスし、メレンゲでコーティング。「トゥシェフ」…ピエモンテ産ヘーゼルナッツプラリネとブラックチョコレートをミックス。

銀座店では一步店に入るとそこはもう別空間。壁一面に貼られた本店の様子やシャンデリア、鹿？の剥製など、色々と目を奪われます。接客もまるで高級ブティックのようです。

タブレットは産地別のものが数種類あるほかに、コーヒー、オレンジコンフィ、ヌガー、グレープフルーツコンフィなど。今回ご紹介のコーヒーは、包み紙をあけるとふんわり香るコーヒー。そして66%のビターチョコレートとよくあってどちらもひきたてあい、後味まできれいな余韻が残ります。チョコレート自体にあまり特徴がないため、飲み物のコーヒーなどと合わせてもいいのではないかな、と感じました。

イルサンジェ タブレットコーヒー 100g 3,360円