

Les tablettes de cette semaine #61



気温があがったり、急に寒くなったり、雨がたくさん降ったり・・・なかなか身体がついていきませんか・・・どうか、風邪などひかれませんように、チョコレートを食べる元気になりたいと思います。

今週は、恵比寿駅から徒歩3分ほど、恵比寿神社すぐ近くに今月新しくオープンしたラ・シレネッタというイタリアンレストランで食べられるチョコレートをご紹介します。まだ出来て間もない店内は、もうそのままイタリアの風が吹いていて、一瞬でトリップでき、まるで、イタリアのリゾート地でゆったりとしている気分になります。

そんなゆったり気分の中で、なんとカカオ豆から作られたチョコレートが頂けます。今回頂いたのはトリニダード・トバゴのカカオ豆を使った70%のダークチョコレート。そしてそれをベースにして、オレンジピールやラズベリーをトッピングしたものです。ベースのナチュラルなチョコレートは、力強くまろやかで、酸味はすくなくすっきりとした食べごち。それでいて余韻がながく続きます。トッピングのオレンジピールも自家製なのでジューシーで、ほどよい苦味もあり、とてもよく合います。

そして、数種のカカオ豆をブレンドして作られているジャンドウイオッティ、これがまた衝撃で、ヘーゼルナッツの含有量が今まで食べてきたどんなものよりも高いです。香りがかぐだけでもうすぐにそれが分かるくらいです。ヘーゼルナッツ好きな方にはぜひオススメしたいチョコレートです！チョコレートではないですが、わたしのお気に入りにはカカオ豆から作られるジェラートをつかったビッキエーレ（パフェのようなもの）です！コロンビアのカカオ豆を使ったフルーツ感さえするすっきりなソルベ、ベトナムのカカオ豆のチョコレートジェラート、そして自家製プラリネやヘーゼルナッツ、ミルクのジェラート、ブラウニーなど、全て手作りされた、それはそれは贅沢な一品。1週間に3度も食べにいったほど・・・このパフェはちょっとほかでは食べられないです！