

パティシエたちの 芸術

カラフルなケーキは、まさに「食べる芸術」。
 見ただけで気分が盛り上がる甘い魔法のようです。
 その裏側には、老舗ホテルで腕を振るう
 シェフパティシエの磨き抜かれたセンスがありました。

「甘い」と「酸っぱい」 一つのケーキに込めた おいしさの絶妙なバランス



キャドードウノエル
 ～石川シェフパティシエスペシャル～
 10,800円
 プレゼントをもらって開けたときのドキドキ感を彷彿とさせる。
 まるでプレゼントBOXのようなクリスマスケーキ※数量限定



天空のアフタヌーンプレート 1,800円～(サービス料10%別)
 同ホテル28階のスカイラウンジ トップ オブ プリンセスにて提供。
 ※写真はイメージです

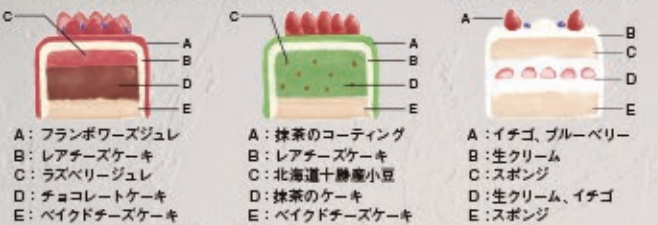
職人の究極 チョコレートの新トレンド 「ルビーチョコレート」に注目

ピンク色の「ルビーチョコレート」は、新たなチョコのトレンドとして注目されています。今回、同ホテルではクリスマスケーキのキャドードウノエルとブッシュドノエルに使用。常に新たなものを生み出すための努力を惜しみません。



オレンジプロジェクトプロデュース
 デュオフロマージュ×フルールプラン (12cm×2個セット)
 6,800円 ※限定30台

女性ホテリエ企画チーム「オレンジプロジェクト」と石川シェフパティシエが共同で作上げたクリスマスケーキ。2個セットで3種類の味が楽しめます



札幌はちみつマドレーヌ 1,200円(5個入)
 札幌の天然はちみつ、北海道産の小麦、バター、卵を使ったオリジナルマドレーヌ

札幌プリンスホテル
 中央区南2条西11丁目
 ☎ 011-241-1111

パティスリー ラネージュ



「クリスマス生クリームデコレーション5号」15cm 3,240円

特別製法で作ったスポンジはしっとりふわふわ。お店イチオシの生クリームデコレーション

特別製法で焼き上げたスポンジが自慢。しっとりかつふわふわのスポンジに北海道産100%の純生クリームをサンドしています。他にもチョコ生クリームやベイクドチーズなどクリスマスケーキの種類が豊富。詳しくは店舗に問い合わせを。

予約期間は12月17日(火)までとなっております。早めの予約がおすすめ。また、17日までに予約で1月中に使える15%OFFクーポンをプレゼント

白石区栄通19丁目3-2
 ☎ 10:00～19:00
 ☎ 水
 ☎ 3台
 ☎ 011-595-8111

パティスリー エニシ

口に入れた瞬間から
 ふわっ…とろっ…♪
 優しいくちどけ



「エニシプラン」15cm 4,200円

こだわりのたっぷりの生クリームデコレーション。生地は「ふわふわ」に仕上げ、クリームには「ミルクの旨味」がぎゅっと詰まったこだわりの北海道産生クリームを使用。ふわふわ食感をぜひご自宅で。

「おいしい」にこだわり、素材の味を楽しんでほしいという思いが込められています。甘さも「優しい甘さ」「くどさが残らない甘さ」を日々追及しています

白石区平和通7丁目南3-11
 ヨシダビル
 ☎ 10:00～19:00
 ☎ 水、第3火
 ☎ あり
 ☎ 011-799-4030

スイス・ドイツ菓子工房 ビーネマヤ



「ピスタチオ・ピアノ」約14cm 3,200円(税別)

ピスタチオとブラッドオレンジのジャムがアクセント。スイス・ドイツ菓子工房がつくるクリスマスケーキ。

タルト生地の中にホワイトチョコとマスカルポーネチーズクリーム、上部にはピスタチオのムースを使用。ピスタチオのほんのり香ばしい風味がロマンチックなクリスマスを演出します。

予約期間は12月18日(水)まで。注文に応じてさまざまなサイズのケーキを用意してまいります。他にも豊富な種類のクリスマスケーキがあり、詳しくはお問い合わせください

白石区本通7丁目南7-27
 ハイムミント1階
 ☎ 10:00～19:00
 ☎ 火、第2・3水(第3水のみ不定休)
 ☎ なし
 ☎ 011-862-4554

「正解」のない世界
 恐れずにチャレンジを

女性ホテリエの視点から
 新たな発見も

札幌プリンスホテルのシェフパティシエ石川孝之さんが大切にしているのは、一つのお菓子の中に対比するおいしさの要素を入れること。

「例えば、チョコの甘さと果物の酸味、柔らかいムースの中に入れたクッキーのサクサクした食感などですね。」

相反する要素を、いかにバランスよくまとめるかも重要。火の入れ方、ゼラチンの濃度など、レシピにはないギリギリのところまで追求しているそうです。

「正解はありません。若いパティシエたちにも、怖がらずにやってみてと伝えていきます。」

今年のクリスマスケーキも石川さんのセンスが光るものばかり。さらに同ホテルの女性ホテリエ企画チーム「オレンジプロジェクト」と作ったケーキもあります。

「いわゆる、素人の視点から試したブラックチョコとチーズの組み合わせは、違和感のないおいしさで新発見でした。」

クリスマスらしい赤と緑の2色のケーキも、チームがかねてから作りたかったもの。完成までは試行錯誤を重ねたそうです。

なお、予約は12月19日(木)まで受け付け中。引き渡し期間は12月21日(土)～25日(水)の10時～19時です。

札幌プリンスホテル
 シェフ パティシエ
 石川 孝之さん

箱根プリンスホテルなど、多くのリゾートホテルでシェフパティシエを務め、昨年より札幌プリンスホテルへ。第2回日仏クラブパルロン箱根支部主催、製菓コンクール銀賞

