

■第11弾スイーツ

【販売期間】3月21日(金)～4月17日(木)

写真	商品名	税込価格	商品特長
	春の3色スイーツ ドゥー・シュークル 佐藤シェフ	280円	京都産宇治抹茶を使用し苦味を効かせた抹茶スポンジに、抹茶とバニラの2種類のババロアを組合せました。酸味を活かした苺ソースで飾ったスイーツです。
	ラズベリーショコラ&バニラ パティスリー タダシヤナギ 柳シェフ	290円	濃厚なショコラとラズベリーを用いたムースとココのあるバニラムースを組合せ、さらに中には酸味の効いたラズベリーソースを忍ばせました。

■第11弾パティシエ紹介

◇東京都江戸川区 ドゥー・シュークル:佐藤均(サトウ ヒトシ)シェフ
武蔵野調理師専門学校卒業後、軽井沢万平ホテル調理部に入社。料理とデザートを学ぶ。その後、ルショワ(現グルメ和光)に入社。1989年に渡欧し、ベルギー「パティスリー・ダム」、ルクセンブルグ「オーパーワイス」、フランス「モーデュイ」「フレッソン」で3年間修業。帰国後、東京・八王子の「ル・フォワイエ」のシェフ・パティシエを経て、1998年に東京都江戸川区に「ドゥー・シュークル」をオープンする。



◇東京都目黒区 パティスリータダシヤナギ :柳 正司(ヤナギ タダシ)シェフ

銀座三笠会館、ピュイダムールを経て、1983年レストラン「クレッセント」へシェフパティシエとして入社。パリの「メゾン デ ショコラ」ロワヌの三ツ星レストラン『トロワグロ』で学ぶ。1998年に神奈川県海老名市に「パティスリー タダシヤナギ」をオープンする。

