

パリエンヌ気分を楽しむ  
フランスの“クーブ”。



**ラデュレ 銀座店**

☎03-3563-2120

MAP A3-b

“至福のデザート”の名のとおり、極上の時間が楽しめる「クーブ・プレジール」(1,231円・税込)。フランス本国と全く同じレシピによって作られている。器もフランスと同じで、しっかりと冷やされてサーブされるのもうれしい。香り高いフランボワーズソルベとバニラアイス。そしてフランボワーズの果実とソース、トップには上品であっさりとした甘さのクレーム・シャンティがたっぷり。▶中央区銀座4-6-16 銀座三越2F (サロン) 10:30~22:00 (21:00LO) 不定休 65席 禁煙



パリの老舗が手がける  
贅沢な一品。

**ダロワイヨ 銀座本店**

☎03-3289-8260

MAP A2-b

定番メニューの「ベッシュ ベル アルマン」(1,296円・税込)。ベッシュとはフランス語で桃のことで、ベースには桃の果肉がたっぷり。中層にはイチゴとフランボワーズとブルーベリーのソースに浸けた桃のコンポート。程よい酸味のフランボワーズソルベと好相性だ。桃を浸けたソースもしっかりとパフェの中核になっている。銀座、自由が丘、心斎橋のみで楽しめるスペシャルティ。▶中央区銀座6-9-3 11:00~21:00 (20:00LO)、金土祝前日~22:00 (21:00LO) 無休 55席 禁煙



ブックカフェが発信する、  
食感が楽しいパフェ。

**カフェ&ブックス ビブリオテーク 東京・有楽町**

☎03-5222-1566

MAP A3-a

「ストロベリールーージュピンククランブルパフェ」(900円)。苺のジュレ、苺のムースをベースに、軽やかな食感のクランブルと程よい酸味のヨーグルトが絶妙にコラボ。フローズンブラックベリーとカシスもリズムのいいアクセントだ。4月5日まで提供(延長の場合あり)。自然光が差し込む空間も心地いい。▶千代田区有楽町2-5-1 ルミネ有楽町店ルミネ1 3F 11:00~21:30 (21:00LO) ※4月1日から~21:00 (20:30LO)、土日~21:00 (20:30LO) 不定休 50席 禁煙

ほどよい酸味の  
フランボワーズがたっぷり。



**プティオザミ**

☎03-6264-4001

MAP A4-a

トップは、さくさくのチュイール。フランス料理店のデセールらしく、粒状にクラッシュしたフローズンフランボワーズをベースに、生クリーム、自家製バニラアイスが美しい層を作る。程よい酸味のフレッシュな果実を贅沢にトッピング。ソースには風味豊かなキルシュをプラス。〈プティオザミ〉だけのメニュー。「高貴なフレッシュフランボワーズパフェ」(980円)。▶中央区銀座1-4-9 銀座オザミビル パフェ提供は14:00(土日祝14:30)~17:00 無休 20席 テラス席のみ喫煙可