

デザートの新境地を切り開く、4人のスウィーツ・クリエイイターたちが始めたプロジェクト「エスパイススクラ」。デザートと料理が切り離して考えられている今日、その2つの友愛と調和をテーマに活動し、若きパティシエの養成スクールとともにオープンしたのがこのレストラン。店名もずばり、「砂糖の館」である。

メニューはコースのみ。ひと皿ひと皿に合わせ、おすすめのごラswainもオーダーできる。さて、そのコースの中身は……甘いものばかりを想像しがちだが、実はそうではない。デザートに使う素材を料理に使ったり、料理に使う素材をデザート風に仕上げたり。最後は庄巻のプチフル。楽しいプレゼンテーションは必見だ。

極めてコンセプトチュアルな店だが、先入観をたずずに味わおう。エンターテインメントとしても一級だ。存分に楽しませてもらうて€28。ディナーとしては、リーズナブルである。



ご紹介のメニューはすべてdegustacionコース(€48)から。a 野菜いっぱいヘルシーな「冷たいトマトのスープ アスパラガスのシャーベット バジル風味」。b サックとした生地の上にコーン、「アペリティーボ・エスパイススクラ」。c チョコレートのさまざまなバリエーションを一度に味わえる、デザートだけのフルコースのデザート。d 意外なあの食材をデザートの手法で取り入れた「パンのブディング ベーコンのアイスクリーム バイナップルソース」



スペイン最新トピックス

News!

(バルセロナ発)

次なるスペイン発の注目美食はコレ!?

デザートだけのレストラン、その実力のほどは

美食の流行発信地・スペイン。ただ今、大注目は、デザートだけのフルコースを供するレストラン。最近では、ニューヨークにも同様の店が誕生するなど、これから話題必至。どんなメニューなのか興味津々です。



e コンセプトチュアルなレストランらしい、スタイリッシュなインテリア。ガラス張りのワインセラーもあり、アイテムも充実。f メインの肉料理は、滋味あふれるジビエとチョコのコンビネーション、「鴨の胸肉 カカオとレモンのスポンジとチョコレートソース」

ESPAI SUCRE エスパイススクラ

C.Princesa, 53 08003
Barcelona, SPAIN
☎+34-93-268-1630
営業21:00~23:30
金・土曜は2回制。20:30~、
23:00~ ㊿日曜
料金=コースのみ、3品
€28~、5品€36~
MAP>>>p.119