

Espai Sucre

エスパイスクラ

Princesa, 53, 08003 Barcelona

☎93-268-1630

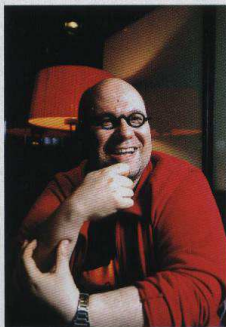
営業時間: 11:30PM-11:30PM

月・日・祝日休 (8月休)

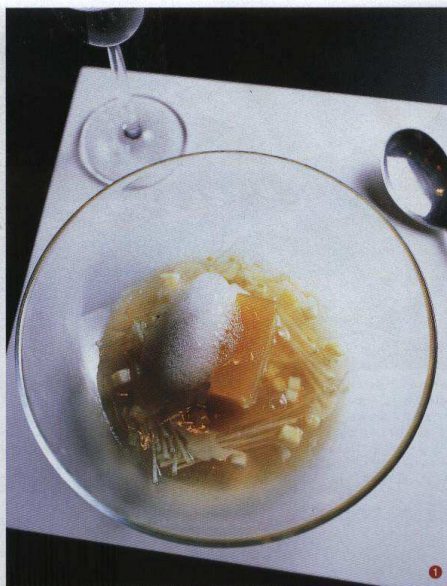
www.espaisucre.com

予算の目安 リトルデザートコース28ユーロ、

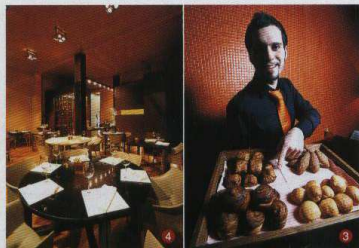
グレートデザートコース36ユーロ



製菓学校も経営し、その講師も務めているシェフのジョルディ・フロトン氏。スイーツ好きが高じて1999年に始めたこの店は、「普通のレストランとちよど逆」で、メニューの9割がデザート、1割を料理にしてみました。「店に来るのは、男女、年齢にかかわらず、好奇心の強い人だよ」



①デザートひと皿目のハーブティのスープとりんごと蜂蜜のケーキの皿 ②デザート2皿目の洋ナシを中心とした皿。合わせるには、少し甘いリースリングのワイン ③アミューズの2皿目には自家製パンがつく。おしゃれなスタッフの制服にも注目 ④ワインセラーもある店内。皿に合う酒を選ぶのも楽しみだ。シェフの好きなオレンジ色でまとめている



デザートひと皿目と皿目は、ハーブティのストロブに入った、りんごと蜂蜜のケーキ、胡椒とヨーグルトのアイスに、アニスの泡。甘さの軽やかなこと！ マスカットの甘口ワインをグラスに少々注いでくれた。お皿ごとの酒は、織り成す世界を広げてくれる。

二皿目は、洋ナシとそのアイス。干し柿のような味の「タマリンド」のゼリー、「イノホ」というアニスシードに似ている発芽したもの。塩味のサブレ、ナッツのクリーム。味が想像しにくいかもしれないが、けっして摩訶不思議ではなく、美味だ。アミューズといい、デザートといい、三つ星レストランのようなレベルの高さには脱帽だ。世界中探したって、こんなユニークな店はないだろう。さすが、芸術に培われた町だ。

店を出たのは夜の一時。さて、軽くバルにも行きますか。

最後の晩のカバを傾けながら、この数日出会った皿の数々を振り返る。それらすべてを胃に収めても、少しももたれなかったのは、単に私が食いしん坊だからではないだろう。新鮮な海の幸、軽やかな味わい。口にしましたすべては、多くの人々に親しみやすいものだったのでは、と思う。