



エスプリ パリの精神が宿る 美しいお菓子は情熱のかたち

港区長賞



パッションドゥローズ

スペシャルティ（看板ケーキ）を複数掲げる「パッションドゥローズ」の代表・田中貴士さんは、店名のとおり赤い薔薇のような情熱がほとばしる人です。フランスの名店「ビエール エルメ」で2番手のパティシエとして活躍した経験を生かしながら、地元・白金の人に愛されるフランスの伝統菓子を作っています。

「お店の顔となるお菓子は『パッション』と『ローズ』のふたつ。そして『ダックワーズ』や『ギモーヴ』も自信作です」と田中さん。

超絶技巧を駆使し、丁寧な細工が施されたお菓子はまるでアールヌーボーの芸術品にも通じる美しさ。「職人の手作業から生まれる自然な形を大切にしたいんです」と言うとおり、画一化されすぎない手絞りのクリームがショーケースの中で輝いています。

お菓子のほかにパンやお酒、手絞りジュース、アイスクリームも置いてある店内は、パリのパティスリーがそのまま白金にあるかのよう。

「お酒とスイーツを楽しむのも良いですし、オープンカフェスペースではケーキを召し上がるお客さまもいますよ」と田中さんはニコニコ話します。子どもから大人まで幅広い年代が好きなように味わえる情熱の味覚は、五感を刺激する楽しいひとときをもたらしてくれます。

	
パッション 580円(税込)	ローズ 580円(税込)

会長コメント

開店から4年でこのお店を目指して、遠方からもお客さまがいらっしやっています。

白金プラザ会
会長 小林宗吉



- 所 港区白金 1-13-12 1F
- ☎ 03-5422-7664
- 営 10:00~19:00(イートインL.O.18:00)
- 休 無休(年始を除く)
- 駅 東京メトロ南北線 白金高輪駅4番出口 徒歩2分
- 煙 店内禁煙
- HP <https://www.facebook.com/Passion-de-Rose-> パッションドゥローズ -729943850358105/ もしくはFacebookで「パッションドゥローズ」と検索

区内共通商品券利用可