

パフェ、かき氷、アイス、ジェート、チョコ... 新感覚スイーツ、増えます!!

SAVVY



抹茶と きなこ パフェ

好きだな



matcha

kinako

10

月刊サヴィ

October 2020

定価 620 yen

銅の加工で財を成した実業家が大正時代に建てた広大な邸宅。随所に銅が使われているため「アカガネ（銅）邸」と呼ばれていたそう、その二画にたまたま土蔵をリノベーションしたのが、こちらのティーサロン。室町時代に創業した茶舗「上林春松本店」の玉露や煎茶、スイーなどが味わえる。パティシエがひとつひとつ作りし、枯山水に見立てた盛り付けでも話題を呼んでいるのが、銘茶「琵琶の白」を贅沢に使うオヘラ。抹茶は、キュイ、ショコラ、ガナッシュ、抹茶クリームを7層に重ねた繊細なガトーで、きれある苦みと濃厚な甘みのコントラストで魅了する。ローストして香ばしさを出した、オリジナルブレンド煎茶とのマッチングを楽しみたい。

抹茶+
チョコレート

抹茶のガトーオヘラ 枯山水
Salon de KANBAYASHI 上林春松本店の



宇治茶を好んだ足利義満公が拓いた茶園「宇治七茗園」の一つである「琵琶」にちなんだ銘を持つ薄茶用抹茶をふんだんに。935円



銘茶で
イップク



京都・東山
サロンカンバヤシ
Salon de KANBAYASHI
上林春松本店

☎075-551-3633

📍京都市東山区下河原通
高台寺塔之前上ル全園町400-1
🕒11:30~17:00LO
🔥火&土・日・祝不定
🚗不可 🚶30
HP:salondekanbayashi.com
📍京阪祇園四条駅から徒歩12分



TOPICS 11

LOCAL SWEETS INFORMATION

ボトムにはさいの目切りにした寒天。その上の抹茶クリームソフトと混ぜると今までにない食感に。自家製粒あん、黒豆の甘露など、抹茶アイテムを引き立てる脇役も絶妙。1,300円

器の中の別世界！

抹茶+aで作る見立てデザート



抹茶+
お米

稲荷茶寮の
稲荷パフェ



銘茶で
イップク



千三百年遷座祭の時に大社に献上した、宇治白川産の茶葉使用の抹茶「千寿」でたてる薄茶と生菓子・茶の実。1,200円

2018.1 Open

京都・東山

いなりまきよう
稲荷茶寮

☎075-286-3631

📍京都市伏見区深草藪之内町68
🕒11:00~15:30LO
🔥水(祝、伏見稲荷大社の祭事がある日は営業) 🚗不可 🚶21、テラス28
HP:tsubakido.kyoto/inarisaryo/
📍JR稲荷駅から徒歩3分



伏見稲荷大社境内の北部に位置する神苑・啼鳥庵(ていちょうあん)内に設けられた日本茶カフェ。豊かな緑やせせらぎが眺められる数寄屋造の店内で、明治12年創業の茶舗「椿堂」が監修する甘味、献上宇治茶などが味わえる。一番人気は、干菓子的一种である雲平製の鳥居が目を引くパフェ。五穀豊穡の守護神として信仰されている稲荷大神にちなみ、素揚げした稲穂、米粉で作る麩焼(せんべい)、ボン菓子など、米由来の食材が散りばめられている。なめらかなソフトクリームとシャリ感のあるアイス、抹茶の濃度が異なる2種の冷菓、抹茶あんを寒天で包んだオリジナル生菓子と、多彩な抹茶風味で飽きさせない。トッピングのレモンピールの食感と、淡い酸味も良いアクセントに。