

Bring
your
taste

およほお てみやげ

明朝を気にしない夜は
たっぷり読書タイム

読書のお供にと

仕事帰りに買った名店の味は、
カラメル之苦みの効いたプリンと
胡桃のずっしり詰まったタルト。
パニラの入ったミルクティーは、
お菓子をより華やかに演出する。

小学生の頃、夢中になって読んだ
長編ファンタジーは、

慌ただしく明け暮れる今の自分へ
灰色の男の影をちらつかせて、
背筋がぞつとする。

時間どろぼうとは、
そついうことだったのか。

まあ、いい。また明日考えよう。
そろそろ眠たくなってきた。

Navigator

城 素穂 Motoho Jo

スタイリスト。見目もよく、厳選された素材で丁寧に作られた、全国各地の食べ物をテーマに詳しい。ベルギー、アントワープのレストランでサービスと空間プロデュース、もてなしを学んだ後、帰国。



今月のてみやげ

「キャンティ」の 自家製プリン



ラムレーズンのったプリンに、
苦味の効いたカラメルソースとシ
ャンティが別添えになっており、
お好みの味わいで楽しめる。老舗
イタリア料理店ならではの本格的
な味わいのプリン。¥840(包装は
事前予約を)/キャンティ飯倉本店

「沖縄ティーファクトリー」の 琉球紅茶



沖縄産とスリランカ産の茶葉をベ
ースに、特殊な技術により、マダ
ガスカル産のパニラビーンズが一
缶に一本分以上ブレンドされてい
る。香り高いパニラを楽しむには、
ストレートよりも、たっぷりのミ
ルクを注いで楽しみたい。¥2625

「吹風菓子クドウ」の エンガディーナ



小田原産みかんの蜂蜜と大粒の胡
桃を使ったスイスの伝統菓子。薄
くスライスして、バターたっぷりの
クッキー生地と、胡桃入りのと
ろとしたヌガー(柔らかなキャン
ディ状)のコンビネーションを
楽しみたい。¥2940(中サイズ)