



ELLE Planet

London, Milan, Paris, Seoul, New York, Shanghai...

世界のELLEから最新的话题をお届け!

ELLEPLANET

カール・マルレッティ新店舗で 果物とチョコレートの ハーモニーを味わって

インターコンチネンタル・ル・グラン・ホテル、カフェ・ド・ラ・ペのシェフ・パティシエだったカール・マルレッティが独立して、ムフタル通り近くにパティスリーを開店した。カールはかつてライト感たっぷりのミルフィーユを発表して、カフェ・ド・ラ・ペの名物に。その絶品ミルフィーユは健在だけれど、試したいのは、やはり新作スイーツ。「カライプ」は、ココナッツ、パッションフルーツのクリーム、ミルクチョコレートのムースを組み合わせ、上からとろりとパッションフルーツのソースをかけた南国気分いっぱいの爽やかな味わい。口の中ではじけるキャンディ入りの“サンジエ”も楽しい。

■「Carl Marletti」
51, rue Censier, 75005 ☎+33.1.43.31.68.12
🕒10:00~20:00 (日~14:00) 🌙



上 きれいな彩りの
パティスリーがずらり。
左 南の島の名前がついた、
注目の新作
「カライプ」€3.8。
パッションフルーツの
酸味とミルクチョコレートの
優しい甘さがマッチ。