

{ ADERデザイナー 富田英里さん推薦 }

カール・マルレッティ

## Carl Marletti

高級感あふれる落ち着いた空間。  
まるで宝石店のようなパティスリー

老舗「カフェ・ド・ラ・ペ」で15年間シェフパティシエを務めたカール・マルレッティシェフのお店。スペシャリテのミルフィーユをはじめ、レモンタルトなどどれもおいしいとパリでも評判です。「洗練された甘すぎない大人の味わいは、まさに本物のパティスリー」と富田さん。

この店の人気  
ベスト3

母の日のために  
作ったケーキが  
人気に!

苺のコンポート入り  
のチーズとライムの  
ムースが爽やか。  
ハツコイ550€。



濃厚なチョコクリームに、口の中  
でパチパチはじける生地の組み  
合わせ。サンシエ4.80€。



シェフの奥様が営む花  
屋から命名したスマレ風  
味のサントノレ。リリー・ヴ  
アレリー5.10€。



大理石を使用し  
たシックな空間  
に、カーブを描く  
高級感あるショ  
ーケースがまるで  
宝石店のよう!



| カール・マルレッティ |  
MAP別冊P.2 エリア-4D

☎ 01 43 31 68 12 ☎ 51, rue Censier 75005  
🕒 火~土曜10:00~20:00、日曜~13:30  
📅 月曜 CARD 可 🌐 <http://www.carlmarletti.com/>