

100  
Adresses Gourmandes  
de  
**PARIS**



永久保存版グルメバイブル

決定! パリのおいしい100店。

探しに行こう。

伝統菓子からオリジナルケーキ、焼き菓子、チョコレート……コレを食べるならこの店!という1軒を、お菓子別に考えました。

*pâtisserie*



ルリジュースなら

■ adresse 070

カール・マルレッティ 5区

着飾ったシュー菓子、「修道女」。

エクレーなどシュー生地を使った菓子に定評があるカール・マルレッティ。大小のシューをふたつ重ねたルリジュースは、定番のチョコレートとコーヒーのほか、オリジナルのバラなど6フレーバー。シューには、バターと無精製の粗糖、小麦粉で作った生地をのせて、シャキシャキの食感をプラス。

Carl Marletti MAP P42 J c-2

51, rue Censier 75005 ☎01-43-31-68-12 M CENSIER DAUBENTON 営業10時~20時(火~土) 10時~13時30分(日、祝) 毎月、1/1、5/1、7/14 ※8月不定休  
カード: A、M、V www.carlmarletti.com



パステルカラーがかわいい。手前から、イタリアはピエモンテ産のピスタチオとマダガスカル産バニラ。ルリジュース(修道女)の姿を模したことから、この名が付いた。「Religieuse」各4.40ユーロ

