

11/1(日) グランドオープン!!

日本初! ボルディエバターとのコラボレーションスイーツが誕生
芳醇なバター香るカヌレを販売



株式会社テン・スターズ・ダイニング(東京都中央区銀座6-14-5)は、2020年11月1日(日)株式会社ジェイアール東日本都市開発が手がける「日比谷 OKUROJI(ヒビヤオクロジ)」にスイーツの専門店「Patisserie PAROLA(パティスリー・パロラ)」をオープンします。「パティスリー・パロラ」では、日本初のフランスの老舗バターブランド BORDIER(ボルディエ)とコラボレーションを実現。ボルディエバターをふんだんに使用したカヌレを販売します。シェフには、これまで同社の統括パティシエとして活躍してきた、フランス人シェフ・パティシエ ALEXIS PAROLA(アレクシ・パロラ)が就任。レストランで提供してきたデセルの人気ぶりと実力から、自身の名前を店名に掲げ、アレクシシェフの厳選した国産のフルーツをパフェやショートケーキとして、店内でしか味わえないプレート・デセルとして提供します。ボルディエバターの初代当主は、フランスに住むアレクシの父の親しい友人であることから、今回のコラボレーションが実現しました。

シェフの経歴について

ALEXIS PAROLA(アレクシ・パロラ)

フランスナントのポルニック(ブルターニュ地方)出身。フランスでは、パリ、ナントで、パティシエとしての経験を積み、アルザスでは、鍋ブランドのストウブのブランドレストラン Le Theatre(ル・テートル)にてシェフ・パティシエとして従事。ベルリン、スコットランドでは、シェフ(料理)とパティシエ(製菓)として働く。2016年に来日。神楽坂のビストロ「Le Moccot(ル・モコ)」を立ち上げ、その後2018年、株式会社テン・スターズ・ダイニングの統括パティシエとして「TEPPANYAKI 10」に従事。今回新たに、「パティスリー・パロラ」のシェフ・パティシエとして新たな挑戦をはじめ。

