

フォアグラを使用した大人のためのクリスマスケーキ 高級なフォアグラをふんだんに使用した大人のための 濃厚なクリスマスケーキを販売します。



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）運営店舗の、スイーツの専門店「Patisserie PAROLA（パティスリー・パロラ）（東京都千代田区内幸町1丁目7-1日比谷オクロジ）より、高級食材フォアグラをふんだんに使用したフォアグラのクリスマスケーキを冷凍販売します。

フランス人シェフ・パティシエ ALEXIS PAROLA（アレクシ・パロラ）が作るフォアグラのクリスマスケーキは、濃厚なフォアグラとほのかに香るブランデー、そして周りにコーティングされているプラリネの甘みと、苦味の全てが計算されつくした「大人のためのクリスマスケーキ」です。シャンパンやワインなどと一緒にお召し上がりいただくと、より一層味わい深く、特別な一時をお過ごしいただけます。

レストランでは、アレクシシェフの厳選した国産のフルーツを使用した、店内でしか味わえないデザートコースを提供します。期間限定でクリスマス限定コースも提供します。

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・テアトル）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。その後、2020年11月「パティスリー・パロラ」のシェフ・パティシエに従事。

