

#### Atelier CHIANTI アトリエキャンティ

オーナー川又の多彩な経験を活かし、新潟の食材の新たな一面を引き出したモダンイタリアンレストラン。少量多皿の完全お任せコース。ドリンクもワインだけでなく、フルーツや野菜の発酵エキス、中国茶などを組み合わせオリジナルのドリンクを使ったペアリングをご用意。また目の前で調理が進められるシェフズカウンターで臨場感溢れる食事シーンが楽しめる。食材の宝庫である新潟で唯一無二のスタイルでのレストランです。

#### Canelé de CHIANTI カヌレドキャンティ

全 18 種もの豊富なフレーバーが自慢。ジュエリーショップ風のおしゃれな店内には、一つ一つ台座に鎮座されたカヌレが並ぶ。芸術品のように展示されたカヌレは、見ているだけでワクワクするような作品たちだ。もちろん、その製法にもこだわっている。「ねっちり」とした独特の食感を出せるように、生地を低温の冷蔵庫で 2 日間以上熟成し、2 時間かけてじっくりと焼き上げている。また、素材そのものの魅力を最大限に活かせるよう、フレーバーごとに生地を作り変えている。

#### CHEESE!CHEESE!CHEESE! トリプルチーズ

「ベイクドチーズケーキに革命を」

最大の特徴は 3 種類のチーズを使うことによって表現された“圧倒的チーズの存在感” チーズケーキなのにチーズの香りが弱くただ濃厚なだけのチーズケーキにしたくなかった。。北海道のクリームチーズ、フランスのコンテチーズ、イタリアのパルメザンチーズ、各国を代表するチーズを使用し、何度も試作を繰り返し辿り着いた黄金比で配合。さらに小麦粉を一切使わず、湯せん焼きをすることにより表面はバスクチーズケーキの様な香ばしさ、中はトロリとレアチーズケーキの様な滑らかさを表現しました。

口に入れた瞬間に鼻に抜けるチーズの焼けた香ばしさ、口の上でトロける滑らかさ、1 噛みごとにくるチーズ特有の発酵した乳の甘い香り、最後には塩気のアクセントも。

チーズケーキでは無く、まるでチーズそのものに感じる様に。

#### Inorganic イノーガニック

「液体をデザインするかき氷」

店名は英語で「無機物」の意味。白一色で統一したギャラリーさながらの店内は、氷の持つ冷たさや質感、ピュアさを表現。

果物や野菜の香り・成分を液体に抽出し、マイナス 30 度の超低温で瞬間冷却した氷はサラサラでまるで新雪のような食感。シロップをかけるだけのかき氷とは一線を画したかき氷です。