

Patisserie BIGARREAUXは、東急田園都市線桜新町駅西口から徒歩3分、サザエさん通り沿いにある洋菓子店だ。

石井代表は、さまざまなコンクールの受賞歴があるほか、製菓専門学校や製菓職人向けの講習会等で講師を務めるなど技術に定評がある。

「きっちり真面目なおいしいお菓子の提供」をスローガンに、本当においしいものを味わっていただけるよう焼くものはしっかり焼く、酸っぱいものはちゃんと酸っぱく、軽いものはふんわり魔法のように軽く、丁寧にそして繊細に作っている。店舗には、小麦粉やバターなどの材料をお菓子の種類に合わせて使い分けて作られたショートケーキ、ロールケーキ等のほか、素朴でありながらも、深い味わいが楽しめる焼き菓子が並ぶ。同店自慢の味、香り、食感を楽しめる。

なかでも、アーモンドクリームをパイ生地で包み表面に美しい飾り包丁

を施して焼き上げたフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」は、毎年フランス大使館に献上している逸品だ。フランスでは、新年を迎える時に欠かせないお菓子で、同店では、期間限定で毎年12月に販売する。「ガレット・デ・ロワ」を家族や友人たちと囲み、フランス流の新年を祝ってみてはいかがだろうか。

同店の洋菓子は、オンラインでも販売している。贈り物としてもおすすめで、遠方のお客様でも焼き菓子や冷凍ホールケーキを季節を問わずさまざまなシーンでお楽しみいただける。

特別な日だけでなく、日常でも楽しみを提供してくれる洋菓子を、ぜひ一度、味わってみてはいかがだろうか。

企業情報

- 📍 Patisserie BIGARREAUX
- 📍 東京都世田谷区桜新町
- 👤 石井亮代表
- ☎️ 03-6804-4184

<https://patisseriebigarreaux.com>



パティスリー ビガロー
● Patisserie BIGARREAUX

桜新町サザエさん通り沿いの洋菓子店
きっちり真面目なおいしいお菓子

