

# 「フランスのビストロやカフェをイメージ」 味も内装も妥協抜き ヨーロッパ仕込み

PÂTISSERIE  
BIGARREAU



フランス国旗が目印である。内装も「フランスのビストロやカフェを理想とした」イメージで、焼き菓子の棚、レジ台はフランスのアンティーク家具、壁にパリの地下鉄で使われているタイル、ショーケースは大理石を使用し、クラシックな雰囲気が漂っている。

ショーケースには、「レピドール」の伝統を引き継いだ「ルーロー・モカ」のほか、ミルフィーユやロールケーキなど20種類のケーキ類が揃い、アンティーク棚には16種類の焼き菓子が並び、贈り物として最適である。商品は季節による入れ替えを行い、今月よりお客様の要望に応え、キッシュやクロワッサン、パイなどスイーツ以外も取扱いを始めた。窓際に2卓4席のカフェ席を設け、その場で商品をいただくこともできる。桜新町へお立ち寄りの折にはぜひ、ご賞味ください。

PÂTISSERIE BIGARREAU  
パティスリー・ビガロー(世田谷区桜新町、石井亮オーナー・シェフ、03・6804・4184)は、今年5月にオープンしたフランス菓子店である。

石井オーナーは、東京・田園調布の「レピドール」に入社後、ヨーロッパで3年間の修行を積み、「レピドール」のシェフに就任した。その間、数々のコンクールで優秀な成績を収めるなど技術を磨いてきた。そして今年の5月に独立し、桜新町に出店したのが同店だ。

「自分が本当においしいと思う素材でつくったお菓子を、適正価格で販売する商売がしたい」と語る石井オーナーは、乳製品や小麦粉など原料はもちろん、渡欧して培った経験を活かす味にこだわっている。同店は、東急田園都市線桜新町駅より徒歩3分、サザエさん通りに面し、



クロワッサンなどの並んだ店頭で、石井オーナー