

人、街、店、菓子、素材… すべてのつながりを大切に する 不動前で愛される洋菓子店

Patisserie Double+v

Patisserie Double +v
パティスリー ドゥブル
ヴェ(品川区西五反田、和田
三社店主、03・6420・
3440)は東急目黒線不
動前駅を下車し、改札を
出て左へ徒歩1分、不動
前駅前商店街内に位置
し、「お客様に笑顔で帰っ
ていただく」をモットー
にお菓子作りを続けるお
しゃれな洋菓子店である。

店主の和田シェフはお店があ
る品川区西五反田出身であり、都
内の有名洋菓子店数店舗で腕を
磨いた後(その間、東日本ケーキ
ショー・ジャパンケーキショーに
て銀賞3回、金賞1回受賞)、平成
22年6月にシェフの生まれ育った
西五反田にてこのお店をオープン
した。

お店の名前である Double+v
はフランス語でダブル(v+v=ll
w)の意味。人と人とのつながり、
お客様とお店のつながり、お客様
とお菓子のつながり、素
材と素材のつながりを大
切に、よりおいしいお菓
子でお客様を笑顔にでき
るようにという願いが込
められている。

そんな Double +vには
ケーキ25種類、焼菓子30
種類と豊富な商品がある
が、その中でも売れ筋商
品は「ショートケーキ」。
シンプルがゆえに本当の
意味でのおいしさが求め



こだわりの「ショートケーキ」を作る和田店主

られるが、こだわりのスポンジと
生クリームは、甘さ控えめであり
ながら濃厚な味わいがあり、素材
のバランスや口どけのよさもシェ
フ曰く「うちでしか出せない味」に
仕上がっている。

その他にもフランス産のマロ
ンを使った濃厚なクリームが特
長の「モンブラン」や、カスタード
クリームと生クリーム、シュー生
地とクッキー生地、それぞれ2種
類のクリームと生地を使った「W
シュークリーム」、チョコレートを
使った濃厚な焼菓子である「シャ
ンピニオン」な

ど、挙げれば尽き
ないほどのおす
すめ商品が並ん
でいる。

不動前のお近
くへお越しの際
には、ぜひ同店に
てシェフのこだ
わりの詰まった
おいしいケーキ
やお菓子をご賞
味いただきたい。

