

## Dominique Ansel Bakery

Was würden Sie sich vorstellen, wenn ein Hörnchen mit einem Doughnut zusammenkommt? Das ist „Cronut“, eine Kombination von „croissant“ Hörnchen und „doughnut“ Pfannkuchen, eine hybride Süßigkeit der Dominique Ansel



Bakery. Dieses „Cronut“ schmeckt im Dezember festlich mit Sekt, passend für Weihnachten und Neujahr, im April stellt es sich frisch um auf Ananas von Okinawa, so dass viele jeden Monat gespannt auf die neue Kreation warten.

So wurde das „Cronut“ von „TIME“ als „eine der 25 besten Erfindungen in 2013“ gewürdigt. Dominique wurde als der „meist bewunderte Konditor der Welt“ von der Zeitung „Daily Mail“ in England bezeichnet und im Jahr 2014 wurde er mit dem Preis als „bester Konditor der USA“ gekrönt.

Das Konzept des Chefs Dominique Ansel ist, die Technik der französischen Patisserie mit den neuen und erfindungsreichen Ideen Amerikas zu verbinden. Im Juni 2015 wurde das erste Geschäft in Japan auf der Omotesando eröffnet und hier sind neben den etwas größeren, schweren Kuchen aus USA auch Sweets als eine Verschmelzung von Ost



und West im Angebot, erhältlich nur in Japan, wie „Paris Tokyo“ statt „Paris Brest“, ein dem japanischen „Melonpan (Melonenbrötchen)“ ähnliches Gebäck, oder „Mr. Roboto“, mit Creme aus Hoji-cha (gerösteter grüner Tee) und schwarzem Zucker.

Ferner ist auch „DKA“ mit Butteraroma ein Schlager in Omotesando, wobei sich der Name herleitet aus den Großbuchstaben von Dominiques Kouign Amann. Beliebt bei jungen Frauen ist „Frozen S'more“ (Vanilleeis mit Marshmallow umwickelt und von außen knusprig karamelisiert).



Ab 15:00 Uhr gibt es den „Cookie Shot“, Biskuitteig mit

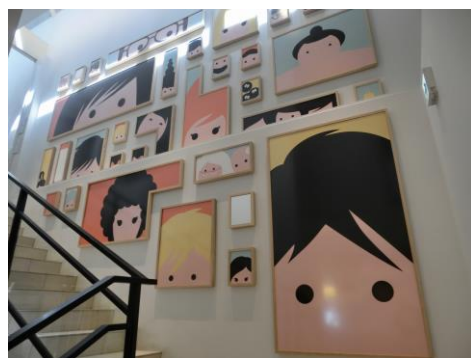
Schokoladenchips in Form eines Shotglas  
gebacken und gefüllt mit Vanillelimilch.

Sehr entzückend unter den Kuchen ist auch  
die Frühlingsserie, aus der Windbeutel-  
Serie „Religieuse“, die sich saisongemäß  
ändert, zum Beispiel eine „Pikapika  
(glänzend)“, die ein kleines Mädchen bei  
der Eintrittzeremonie in den Kindergarten  
stolz und glücklich darstellt. „Sie“ schmeckt genau wie „Sakura-mochi (Kirschblüten-  
Reisball) köstlich wie der Frühling.



Das Geschäft ist lebhaft mit Weiß und Orange gestaltet, stärkt die NYer-Stimmung mit  
Gesang einer Amerikanerin als Hintergrundmusik. Das Parterre dient als Bäckerei und  
ein Teil als Café, und im zweiten Stock ist ein Restaurant „Petit Park Café“, in dem man  
Menüs voller Originalität genießen kann. Sie heißen z.B. „Central Park Basket“ (Snack,  
Gebäck und Getränke), als ob man zum Picknick in den NYer Central Park gehen  
würde, „Perfect Egg Sandwich“, ein Ei-Sandwich mit Gruyère Käse wie ein Ei-  
Hamburger, oder ein Toast namens „Soho“ mit einer ganzen Avocado.

Wenn Sie in der Frühlingssaison erfrischend  
ausgehen wollen, kommen Sie vielleicht vorbei  
und genießen einen Hauch New Yorker  
Stimmung. Nur an Wochenenden sollte man  
vielleicht Mut und Geduld haben, in der langen  
Schlange zu stehen



### **Dominique Ansel Bakery**

Adresse: 5-7-14, Jingumae, Shibuya-ku

TEL: 03-3486-1329

Öffnungszeiten 1F/2F:10:00 Uhr bis 19:00

Uhr, 29.April – 8.Mai 9:00 Uhr bis 19:00

Uhr

5 Gehminuten vom Metro-Bahnhof

„Omotesando“, Ausgang A1 der Tokyo

Metro Ginza-,Chiyoda-, Hanzomon Linie

6 Gehminuten vom Metro-Bahnhof „Meiji



Jingumae (Harajuku)“, Ausgang A4 der Tokyo

Metro- , Fukutoshin Linie

<http://dominiqueanseljapan.com/en/>

Sie können die Produkte (bis 3 Tage vorher) online vorbestellen, damit Sie nicht warten müssen und sie werden passend zur Bestellung frisch an dem Tag hergestellt. Z.Z werden Produkte, die Online bestellt wurden, nur in den Laden geliefert und nicht verschickt. <https://dominiqueanseljapan.com/contact>

Fotos:Dominiuqe Ansel Bakery

Von Keiko Kasagi(S.W.)

## ドミニク アンセル ベーカリー

皆さんはクロワッサンとドーナッツを合わせたらどうなると思いますか？これこそが「クロナッツ(Cronut)」、まさにクロワッサン(croissant)とドーナツ(doughnut)を組み合わせた、ドミニク アンセル ベーカリーのハイブリッド・スイーツです。

この「クロナッツ」は 12 月にはクリスマスや新年にふさわしくシャンパンを使って華やかな味わいに、4 月には沖縄のパイナップルを使用してさわやかに変身するので、毎月わくわくしながら新しい「クロナッツ」を楽しみに訪れる人も後を絶ちません。

こんな「クロナッツ」は「TIME 誌に「2013 年に最も優れた発明品 25」の一つに選ばれ、シェフのドミニク アンセルは 2013 年にイギリスの『デイリー・メール』紙から「世界で最も尊敬されているペイストリーシェフ」と称賛され、2014 年にはアメリカの「最優秀ペイストリーシェフ」として賞を獲得しました。

彼のコンセプトは、フランスのペイストリーの技術と、アメリカの斬新なアイデアを融合すること。そしてニューヨークにわずか 2 店舗しかない大人気のお店が、2015 年 6 月に表参道に日本 1 号店をオープンしました。ここではアメリカ発信の少し大き目で濃厚なお菓子と並んで、日本の果物や抹



茶などをふんだんに使って、パリブレストならぬ「パリストウキョウ」、ほうじ茶と黒糖を使ったクリームをつめた、メロンパンのような「ミスター・ロボット」など、東西が融合した日本限定のスイーツも揃っています。

さらに表参道店でも一番人気で、バター風味が引き立つ「DKA(「ドミニクのクイニーアマン」の頭文字)」、若い女の子に人気のバニラアイスをマシュマロでくるみ、焦げ目を付けた「フローズン スモア」など。

15時以降にはチョコチップクッキーを、ショットグラスの形に焼き上げ、バニラ風味のミルクを注いだ「クッキー

ショット」に並びます。

春の新メニューでぜひ見ていただきたいのが、季節ごとに姿を変えるオリジナルシュークリーム。ルリジュース「ピカピカ」で、入園式の女の子をイメージし、「桜餅」を連想させる春にピッタリの味わいです。

店内は白、オレンジで明るく、アメリカの女性ボーカルのBGMが流れていてNY気分を盛り上げています。1階はテイクアウトと軽いイートインスペースで、2階がレストラン「プチ・パークカフェ」になっており、オリジナルティーあふれる軽食が用意されています。NYのセントラルパークでのピクニックをイメージした「セントラルパーク バスケット(ライトミール、スイーツと季節のドリンクのセット)」、ふわふわの卵とグリュイエールチーズの、卵のハンバーガーのような「パーフェクトエッグ サンドイッチ」、そして丸々1個のアボカドを盛りつけた「ソーホー」という名のトーストなどを味わうことができます。

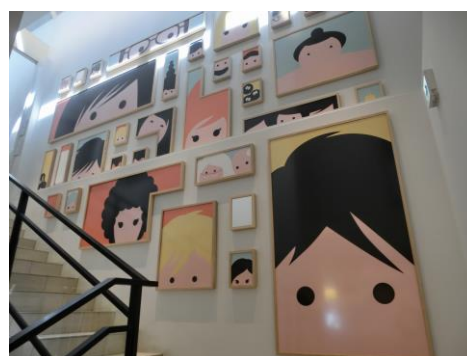
爽やかな季節にお出かけの際、立ち寄ってNY気分をどうぞお楽しみください。ただし、週末は行列に並ぶ勇気も必要かもしれません。。。

**ドミニク アンセル ベーカリー**

住所：〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5-7-14

TEL: 03-3486-1329

営業時間 1F/2F 10:00am-19:00pm、4/29 - 5/8 9:00am-19:00pm



東京メトロ銀座線・千代田線・半蔵門線「表参道駅」出口 A1 より 徒歩 5 分

東京メトロ千代田線・副都心線「明治神宮前(原宿)駅」出口 4 より 徒歩 6 分

<http://dominiqueanseljapan.com/>

店頭でお待ちいただかなくていいように商品をオンラインで注文することができます。

商品はご注文に合わせてその日にお作り致します。現在、オンラインでご購入の商品は店頭での受け渡しのみとなっており、配送の手配は承っておりません。また、オンラインでのご注文は店頭受け渡しから3日前まで可能となりますのでご了承下さい。

<https://dominiqueanseljapan.com/preorder/>

写真提供：ドミニク アンセル ベーカリー



笠置 恵子