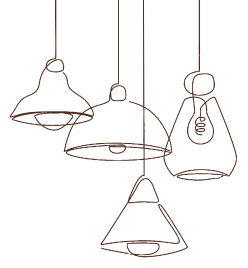


人にすすめたくなる
経営者のとっとき



パリと東京神楽坂にフレンチレストランを持つ伊藤シェフが昨年池下に開いたお菓子のお店。特にフィナンシェとトリュフチョコレートは絶品でお昼にデザートメニューも提供。



貸谷 伊知郎さん 名古屋商工会議所 副会頭
トヨタ自動車株式会社 アドバイザー
趣味：音楽鑑賞



手前「Ravie フィナンシェ」3種詰め合わせ／4,150円。右から、ピーナッツチョコバナナ、ナチュラル、アールグレイオレンジ。奥「Unique ボンボンショコラ」。右から、バニールカフェアアマ6粒入り／4,350円、シグネチャー6粒入り／4,250円。事前予約制のデザートコース7,700円～も好評。価格はすべて税込。

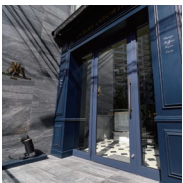
ミシュラン星付きシェフの
新業態パティスリーで味わう
焼きたてフィナンシェ

今回は、名商副会頭でトヨタ自動車株式会社アドバイザーの貸谷伊知郎氏がお勧めする、千種区池下町の『L'Atelier L'ArcheSte (ラトリエラルケステ)』を訪ねました。昨年9月にオープンした同店は、フランス・パリに店を構えるフレンチレストラン『L'ARCHESTE』のエステリを受け継ぐパティスリー。オーナーシェフの伊藤良明氏は、日本で経験を積んだ後に渡仏し、2016年にパリで自身のレストランを開業。開店からわずか5カ月でミシュラン一つ星を獲得し、その実力は高く評価されています。

貸谷さんのお気に入りには、「Ravie (ラヴィ)」と名付けられたフィナンシェ。フランス産の希少な発酵バター「ポルニアンデュック」を贅沢に使用し、外側はサクッと香ばしく、中はしっとり焼

き上げています。口に入れた瞬間、焦がしバターの豊かな香りと上品な甘みが広がり、いつまでも余韻が続く奥行きのある味わいが印象的です。焼きたての味を楽しんでほしいという思いから、一日に数回焼き上げるというこだわりにも、菓子づくりへの真摯な姿勢が伝わってきます。大切な人への贈答用としてももちろん、自分へのご褒美としても選びたくなる一品です。

Shop Information



L'Atelier L'ArcheSte

住所：千種区池下町2-39
電話：052-734-4774
時間：イートイン／12:00～、13:30～、15:00～の3部制(土日祝)
※完全予約制
テイクアウト／11:00～18:00
※完売にて閉店
定休日：火、水曜 ※祝日は営業



筆者Profile
フードライター&
カメラマン
永谷 正樹



名古屋の食をテーマに、雑誌やネットメディアなどの取材・撮影を担当。なごやめしにまつわる講演やテレビ出演も多数。ブログ『永谷正樹、という仕事。』を毎日更新中。



次回(令和8年6月号)ご紹介いただく方は
増田 信之さん 名古屋商工会議所 副会頭
東邦ガス株式会社 代表取締役会長