

新宿区で輝く人“シンジクニスト”

# shinjukunist



vol.3

ATELIER KOHTA

吉岡 浩太 オーナーパティシエ



## カウンター席で 出来立て“デザート”

パ

ティシエがあなたの目の前でスイーツをつくってくれて、その出来立てをすぐに食べることができたら…。そんな贅沢なスイーツ体験を叶えるパティスリーが、神楽坂にあります。

白を基調としたスタイリッシュな店内には、ケーキなど生菓子や焼き菓子が並びショーケースと、その奥には9席のカウンターが。「料理と同じように、スイーツも出来立てが一番おいしい。どうすればお客様

に出来立てを提供できるかを考えたときに、お寿司屋さんのスタイルを思いつきました」

そう話すのは、オーナーパティシエの吉岡さん。都内の結婚式場やホテル、イギリスで経験を積んだ後、2012年に当店をオープンしました。

神楽坂を選んだ理由としては、「カウンターの新しい形態でも、美食の街なら受け入れられるのでは」と考えたから。その狙い通り、今では遠方からのスイーツファンや、近所に暮らすご夫婦など、たくさんの方が出来立てスイーツを目当てに訪れます。

吉岡さんがつくり出すのは、シエット・デザートと呼ばれる、通常ではコース料理の最後を飾るデザートプレート。焼き立てのケーキと冷たいアイスクリームなど、さまざまなスイーツが一皿になつて完成します。

カウンターでは、ショーケースに陳列

神楽坂の下町の雰囲気が好きです。人同士の触れ合いが温かい



吉岡 浩太

ATELIER KOHTAのオーナーパティシエ。明治記念館で洋菓子の基礎を習得し、コンラッド東京内のレストランでパティシエ修行。その後渡英し、さらに腕を磨いた。2012年3月にATELIER KOHTAを開店。



ATELIER KOHTA アトリエコータ  
新宿区神楽坂6-25  
☎03-5227-4037  
🕒テイクアウト 10:00~20:00  
(土・日・祝は19:00まで)  
カウンター  
平日 14:00~18:00 (L.O.)  
土・日・祝 11:00~18:00 (L.O.)  
🈺なし (カウンターのみ不定休)  
→P.14 B-1

### 職人技を見て味わう、神楽坂のパティシエール

されているケーキをいただくこともできます。チョコレートケーキといった定番のものから、ホールケーキなど、なかにはデザートと同じ高級

バターが使われたものもあります。甘いものが好きな方への手土産にぴったりですね。



フランス菓子を日本風にアレンジした人気作「オペラジャパン」  
540円

職人技を尽くして提供

されますが、使う材料の組み合わせはいたってシンプル。「食べて分かり



キャラメルとアーモンドのクリームをシューでサンド「パリアレ」  
460円

やすく、単純においしいと感じられる」、理想とするのは、そんな味だそうです。



ベイクドチーズケーキの上にハニームースをたっぷり「ハニーチーズ」  
430円

「かしまった店ではないので、ぜひ気軽に」と笑顔を見せる吉岡さんのデザートを堪能しに、神楽坂を訪れてはいかがでしょうか。