

日本代表が一皿に集結

# Green tea parfait JP style 抹茶パフェ

日本の伝統的なデザートが凝縮された、一度でたくさんの味が楽しめるデザートです。



日本で昔から食べられていた抹茶やあずき、白玉などを一つの器に凝縮。パフェはフランス語で「完璧な」という意味を持っており、まさに完璧なデザートです。食べる前に抹茶のシロップをかける、さらに味わいが広がります。

## Recipe

### 【主な材料】

アイスクリームの材料 / 白玉粉 / あずき / 抹茶 など

【作り方】抹茶アイスクリームのほか、白玉粉で作っただんご、煮あずき、寒天と抹茶で作った抹茶ゼリーを器に盛りつけます。

【提供店】 P11参照 (地図)

### JAMES PARKER SUSHI & SAKE

「コンテンツラリー・スシ・イザカヤ」をテーマに、天然オーク材を使用した木のぬくもりが感じられるアーティスティックな店内。



江戸時代から愛され続ける

# Mizu-Yohkan 水ようかん

つるりとしたのどごしが魅力の水ようかんは、古くから親しまれてきました。

## Recipe

### 【主な材料】

寒天 / 水 / 砂糖 / あずき など

【作り方】寒天と水、砂糖を沸騰させ、その後、こしあんを加えて混ぜます。とろみが出てきたら容器に流し入れ、常温で固めます。

【提供店】 P11参照 (地図)

### EDOSEI JAPANESE RESTAURANT

シックで落ち着いた雰囲気の内装は上品な空間となっている。個室もあり、自分たちだけの時間も楽しめる。



日本では夏の風物詩としても知られている水ようかん。練りようかんに比べて水の配合が多いため、柔らかく、舌触りもなめらかなのが特長です。