

パリの一つ星レストラン「Restaurant Pages / レストラン パージュ」の
シェフ・手島竜司がパフェの専門店「ATELIER PAGES CAFE」を
2月2日(金)にオープン!

パリで話題のレストラン「Restaurant Pages」で提供されている
アシェットデセールの世界を五感で堪能できる贅沢なパフェをお楽しみください。

昨年、京都の河原町御池にオープンした「ATELIER PAGES KYOTO(アトリエ パージュ キョウト)」の2階にオープンする「ATELIER PAGES CAFE」は完全予約制で、サロンに招かれたような心地よい穏やかな時間が広がります。大切な人と、自分へのご褒美として特別なひと時をご堪能ください。月替わりに味わえる、旬なフルーツを生かした格別なパフェは、アート作品のような美しさ
と味わい豊かさにこだわり尽くしたプレミアムな逸品です。Restaurant Pagesの哲学と美学を表現した季節限定のパフェで移り変わる味覚をお楽しみください。



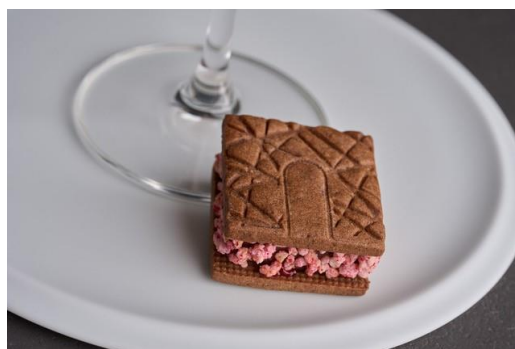
2月オープンに向けた第一弾のパフェは、埼玉県の新特産品プレミアムな完熟苺「あまりん」を贅沢に使用したパフェを提供いたします。「あまりん」は、ひとつの株から少しの量しか収穫ができない希少な品種です。平均的な苺の糖分に比べ濃厚な甘さと、爽やかな酸味が特徴です。



「あまりん」パフェ+カフェ 2ドリンク 3,500 円(税込)

「あまりん」パフェ+シャンパン+カフェ 1ドリンク 4,500 円(税込)

ヴァシュラングラッセをイメージしたメレンゲのふたを開けるとフレッシュ、コンポート、ソルベ、ジュレ、ソース、マリネなど様々な形や味に変化したあまりんと、クレームダンジュとシャンパンジュレ、バジルソルベ、レモンライムクリームなど 16 種の様々な味わいが、見事に調和し、何層にも重なり合い、食べることで完成する一つのハーモニーを奏でます。シャンパンとのペアリングでパフェの余韻を楽しめるメニューもお薦めです。



パフェが出来上がるまでに提供されるのは、フランス人が熱烈に愛するトンカ豆の独特の甘い香りのスパイスを移したガナッシュとフランボワーズジャムを、アトリエパージュのロゴをかたどったクッキーで挟んだクッキーサンドをご用意し、これから供されるパフェへの期待感を高めます。



久住氏が伝統的な高い左官技術でデザインから施工まで行い、個性溢れるカウンターテーブルと奥の壁は久住氏と手島によるコラボレーション。

ATELIR PAGES CAFE の店内は、日本を代表する左官職人として国内外で活躍している久住有生氏とのコラボレーションによるものです。左官の技を駆使した心地よく洗練された空間がより広がり、手島竜司とパティシエが多彩な感性で丁寧につくりあげたクリエイティブで幸福感あふれる特別なパフェとともに、寛ぎのひと時を提案いたします。

■ATELIER PAGES CAFE(アトリエ パージュ カフェ)

完全予約制:11:30~/13:30~/15:30~の3部制 (* 80 分の入れ替え制となります)

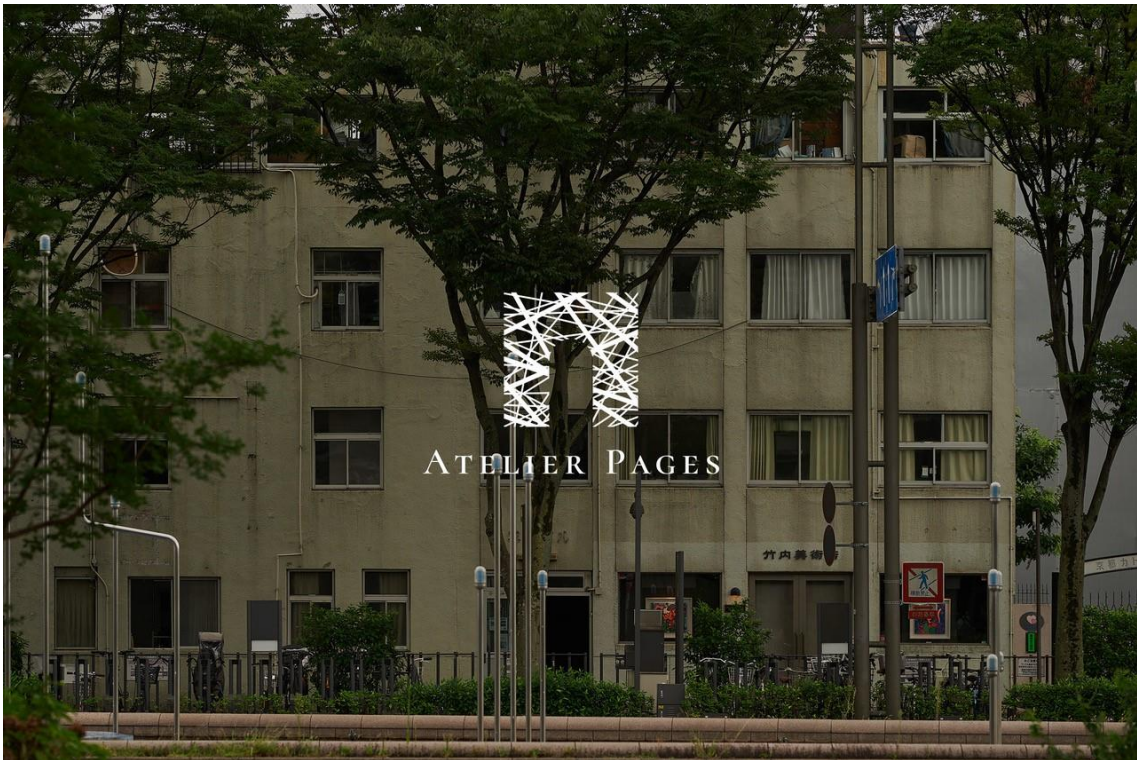
Official site・Instagram よりご予約ください。

Official site: <https://atelier-pages.com/>

Instagram: <https://www.instagram.com/atelierpages/>

住所:京都市中京区御池通河原町東入南側下丸屋町 412-3-2F

営業時間:11:30~/13:30~/15:30~の3部制 定休日:水曜日・木曜日



ATELIE PAGES PAGES KYOTO は、パリと京都に共通する歴史を重ねた街にふさわしいアートエ。日本では京都を先駆けに手島竜司が描くプロジェクトを展開していきます。

■ATELIER PAGES KYOTO(アトリエ パージュ キョウト)について

パリの一つ星レストラン「Restaurant Page」のシェフである手島が日本に初のショップ「ATELIER PAGES KYOTO(アトリエ パージュ キョウト)」を昨年オープンし、店頭にはフランスに長く暮らす手島竜司が、パリの仲間と作り上げた新しいエスプリを込めた、料理人発想のスイーツが展開しています。フランスの自社工房から直輸入されるボンボンショコラや、併設される Labo で毎日作りたてのフィナンシェとジェラートを販売しています。

住所:京都市中京区御池通河原町東入南側下丸屋町 412-3-2F

営業時間:ショップ&カフェ 10:00~18:00

定休日:水曜日

Email: kyoto@atelier-pages.com Official site: <https://atelier-pages.com/>

Menu: <https://atelier-pages.com/menu.html>

プロフィール

■手島竜司 (Ryuji Teshima)

熊本県出身。

19 歳から地元である熊本のフランス料理店で修行を始める。

料理人として働きながらワインにも興味を持ち、23 才でソムリエの資格を取得。

26 歳で渡仏。地方の星付きレストランから始め、パリで当時三ツ星の“RESTAURANT LUCAS CARTON”で修行を重ねる。その他、様々なレストランでシェフとしての経験を積む。

食材に興味を持ち、精肉を扱う BOUCHERIE HUGO DESNOYER と、鮮魚・青果を扱う TERROIR D'AVENIR で経験を積み、野菜・肉・魚の更なる知識と技術を培う。フランス全土の生産者を訪問し、こだわりの食材を生産者から直接仕入れることを可能にした。フランス以外に様々な国でスタージュをしながら独立準備を始める。

2014 年 37 歳でパリ 16 区の凱旋門近くに RESTAURANT PAGES をオープン。

2015 年 ゴーミヨにて“GRAND CHEF DE DEMAIN” (未来の巨匠)を受賞。

同年 PAGES の隣に BAR A VIN「116」をオープン。

2016 年 オープンから 1 年半という早さで「RESTAURANT PAGES」が、フランスのミシュランガイドにて 1 つ星を獲得。同年、熊本市長から熊本親善大使に任命される。

2017 年 3 月最高峰のクリエイト料理賞受賞。

2023 年 7 月 ATELIER PAGES KYOTO オープン。

プロフィール

■久住有生 (Naoki Kusumi)

左官職人

1972 年 兵庫県淡路島生まれ、祖父の代から続く左官一家で、初めて鋺を握ったのは 3 歳時

1995 年 23 歳で独立。重要文化財など歴史的価値の高い建築物の修復をはじめ、商業施設個人邸など多く手掛ける。日本の左官技術を広く伝えるべく、国内外でワークショップや講演会を積極的に開催。

<本件についてのお問合せ>

noisette

寺井 久美子

Email: noisette-terai@hotmail.co.jp Tel: 090-8686-5151

