

目黒近郊エリア情報紙

free

2010 秋特大号 No.45

- ★今号の表紙のケーキ
パティスリー トゥルモンド
〈ムサコロール/ヴァルス・
マロンほか〉
- ★目黒近郊イベント情報
- ★グルメ&ショップ
- ★目黒雅叙園情報

terminal
11th



ターミナル 

MEGURO information magazine

美味時間を過ごしたい！in 武蔵小山



美味時間を
過ごしたい！

text by Ayumi Kan

in 武蔵小山



パティスリー

トゥルモンド
〈今号の表紙〉

小麦粉をギリギリまで少なくして柔らかさを出しているムサコロール(カット280円/1ロール1,600円・左奥)は地元愛を感じる商品。カスタードと生クリームをふわふわスポンジで巻いています。シェフィチオシのヴァルス・マロン(380円)は、モンブランのイメージは押さえつつ、従来とは異なる仕様に再構築したもの。バナナとアーモンドショコラを楽しむコフレ(右奥)、あまい白桃とカシスの酸味が絶妙なアンヌ(手前右)、フルーツたっぷりのブランセス(手前左)は各420円。こちらもぜひお試しを。



パティスリー トゥルモンド

住所：品川区小山4-2-5 / TEL03-3781-8383 / 定休日：年中無休
営業時間：11:00～20:00(サロンは19:00まで/L.O.18:30)
<http://www.toutlemonde.jp> / サロン(イートインスペース)8席

中身にこだわる シンプルな正統派ケーキ

「見た目は決して派手ではありませんが、美味しくて、なおかつ値段もお手頃なケーキを提供したくて、『トゥルモンド』を営業しています」と坂下シェフ。自由が丘の有名洋菓子店「モンサンクレール」で研鑽を積んだというからには、どんな威厳を放っているかと思いきや、とても庶民的で親しみやすいタイプ。今ではすっかり「ムサコラブ(武蔵小山LOVE)」だというほど地域の方との触れ合いを楽しんでいるそうです。取材中もひっきりなしにお客さまが来店し、皆さんリラックスしたムードでケーキを選んでいました。「トゥルモンドのケーキはとてもシンプルだけれど、基本をしっかりとおさえ、材料は妥協しないというのがモットーです。でもそれで値段が高くなってしまっては意味がないので、リーズナブルな価格設定に徹しています」とシェフは語ります。新作ケーキを最初に厳しく評価するのは、お店の若い女性スタッフたち。お客さまの目線に近いところから様々な意見を交わし、日々進化していくケーキが続々と生まれているそうです。焼き菓子も豊富(1個60円～)

で、センスよくラッピングもしてくれます。遠方の方にはオンラインショッピングがオススメ。