



1354 5th Ave., San Diego  
 ☎ 619-234-0425  
 www.operapatisserie.com  
 Mon-Sat 7:30am-2:30pm  
 Closed on Sundays

# 味の特撰街

外食で迷った時のお役立ち情報  
 サンディエゴのイイ店紹介

第53回

## OPERA

### ケーキにマカロン、クロワッサン 毎日通いたくなるフレンチカフェ

**ダ**ウンタウン 5th Ave.にある「OPERA」は、繊細で甘さ控えめのケーキが人気のフレンチカフェ。3人のフランス人が共同経営しているだけあって、どれをとっても本物の味。

同店は、もともとフレンチペストリーのホールセール専門の会社としてスタートした。現在も、サンディエゴを始め、ラスベガス、サンフランシスコ、ロサンゼルスなどのハイエンドなホテルを中心にケーキを卸している。

サンディエゴ・ダウンタウンにカフェがオープンしたのは、今年の2月。ケーキのほか、クロワッサンやキッシュ、サラダやスープなどのライトミールも充実しており、朝食やランチタ

イムには近隣のビジネスパーソンたちで賑わう。

フランスの料理学校で、料理の基礎から経営までを学んだというオーナーシェフのビンセントさんが作るフレンチケーキは、まずその見た目の美しさにうっとり。ベルギー、フランス産の厳選されたチョコレートをを使用したケーキや、世界のパティシエが認めるフランスBouillon社のフルーツピューレを使ったケーキなど、ため息が出るほど繊細で芸術的。

例えば、チョコレート本来の美味しさをたっぷりと堪能できる「Chocolate Trilogy」(4・25ドル)は、ホワイトチョコレイトとダークチョコレイトの美しいムース。きめの細かいふんわり

りムースは、まるで上質のシルクのように滑らかで、口の中で優しくスーッと溶けていく。食べた後のほろ苦いカカオの香りと口だけの良さが、チョコレートの質の高さを物語る。

フルーツ系の爽やかなケーキが好きな人には、鮮やかなレッドベリーのソースが愛らしい「Adella」(4・25ドル)がオススメ。甘酸っぱいベリーとマスカルポーネ、そしてふわふわのアーモンドスポンジケーキは、美味しさのハーモニーを奏でる三重奏。

また、朝食にはクロワッサンやパン・オ・ショコラなども人気がある。パリパリしっとりしたクロワッサンに、スライسアーモンドとパウダーシュガー

がトッピングされておられ、中にはたっぷりのアーモンドクリームが詰まっている。アーモンドの香ばしさとサクサクの食感がたまらないこのクロワッサンは、カフェチーノとの相性も抜群。

早朝なら、焼きたてが食べられるので、ちよっと早起きして優雅なフレンチブレッックファーストを味わうのも、素敵な朝の過ごし方。

同店のケーキやペストリーは、見た目よりも甘さ控えめで、ケーキは1個4ドル前後とリーズナブル。ミニケーキのアソートメントや、フランスを代表するお菓子、マカロンの詰め合わせ(12個入り8ドル)などは、お友達の家にお呼ばれた時の手土産にも喜ばれそう。



人気のアーモンドクロワッサン(\$2.50)と、カプチーノ



上/色々な種類を試したい人にオススメのミニケーキアソートメント  
 下/素材、味、色彩、すべてにこだわっているケーキは、まさに芸術品

スタッフはみんな気さくで話しやすい。右から2番目が、オーナーシェフのビンセントさん



黒のサインが目印。周りにはメーターパーキングが多く、駐車場の心配は無用



店内は、フランスのアンティーク品が飾られている上品な空間でありながら、カジュアルな雰囲気