

パンとワインと、  
新、

フランス  
惣菜

"QUINOA, BULGUR, WILD RICE, MIXED MUSHROOM"

"HIJIKI AND POTATO"

"WATERMELON RADISH, BENISHIGURE DAIKON, EGGPLANT"

ROSE BAKERY (Marunouchi)

冬に食べたい、スープ、サラダ、煮込みレシピ72

パン屋、酒場、ビストロで教わる新フランス惣菜/パテ&キッシュ図鑑

[第2特集] 鍋×クラフトビール

世界の食トレンド、一目でわかります。

# WORLD TOPICS

## Hong Kong

text by  
Rie Suzuki  
鈴木理絵：在香港

### 注目を集める、華やかなデコスイーツ

新店オープンが続く香港のスイーツ界。多様な文化が集まり混じり合う大都市香港で、世界から集まったクリエイターやパティシエらが、オリジナリティとアイデンティティのあるスイーツを創り出している。

洒落たライフスタイルを発信するボニー・ゴックさんは、伝説の「ジョイス・カフェ」(閉店)の経営に参加し、4年前には「レストラン・セーバ」をオープンしたカリスマ的クリエイター。彼女のデザートが話題を呼び、このたび「ミス・ビーズ・ケーキリー」をオープン、特別の日のものだったスイーツを日常的に楽しむ習慣を提案した。食感、フレーバー、色彩など味も見た目も華やかで、シュガークラフトの蝶やチョコレート金貨などキュートなあしらひもポイントだ。大きさはニーズに合わせて、各2〜3サイズを用意する。ギフトとしても人気で、センスあるケーキボックスにラッピング。レストランでの食事会やウェディング用としても人気のようだ。



©Ms.B's CAKERY

香港中環歌賦街39號

☎ +852-2815-8303

11:00 ~ 20:00 無休 [www.msbscakery.hk](http://www.msbscakery.hk)

\* 1 香港ドル=約9.8円(2011年10月現在)