

【美味しい料理の最後を締めくくる極めつけ】  
居酒屋、シメの逸品。



今日のスイーツ…¥680

上品な甘さのアイスとケーキの幸せな巡り会い

# 今日のスイーツ



## 火照ったノドを優しく癒す

小さなドアをくぐれば穴蔵っぽい雰囲気、パリの神像が見つめる異空間が広がる。

料理人だけどサーファーでもあるオーナーの安岡裕彦さんが、大好きなパリに行つて買って来た仮面や更紗が、エキゾチックなパリ情緒を醸し出す。

「忙しくて、その程度もパリに行くことはできませんが、こういうものに囲まれていると、いつもパリにいる感じに浸れます。自然とリラックスできますよ。」

店の内装もほとんど手作りだとか。温かみのある流木が、そこかしこに使われている。

「太陽も月も星も休みなしで働いている。人間もけっこう忙しい。せめてここではリラックスしてください」という意味で、店名を月のねどこというネーミングにしました」

そんな優しい思いがお客さんにも伝わるらしい。ここでは誰もが饒舌になる。

で、大いに飲み、喰い、しゃべりまくった後の僕は、冬でもやっぱり冷たいものがないというお客さんのリクエストに添えてできた「今日のスイーツ」¥680。

真っ白い皿に、アイスクリーム入りのシヤンパンガラスとケーキに乗った、オシヤレで贅沢なワンディッシュだ。

アイスクリームはさらりとした上品な甘さで口どけが抜群。美味しく食べた主菜の記憶を打ち消すようなベタつき感がない。まさにべのためのアイスクリームだ。

フルーツソースはフランポアーズだったりマンゴーだったり、どんどん変わっていく。

トッピングされる3種類のフルーツも、今回は巨峰・オレング・キウイだったが、これも季節に合わせて組み合わせが変わる。

その上にさらにクッキーが2〜3種類、飾り付けられる。

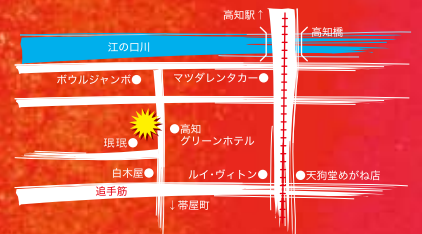
添えられるケーキもティラミスだったりチーズケーキだったり、変幻自在だ。

というわけでメニュー名こそ『今日のスイーツ』一つだが、内容は無限に変化し、来店する度に違った味を楽しむことができる。

「コレでシメないと忘れ物をしたような気分になる」と笑つたお客さんたち、でもその目は絶対にマジだよ。

創作料理居酒屋 月のねどこ

高知市廿代町1-1 勝賀野1F  
☎088-875-2444  
Open 18:00~2:00  
月曜定休日  
年末は12/30まで、  
年始は1/2から営業



ご馳走様でした。