



ファッションデザイナーの創作するスイーツ

# Lace is More

by  
オリビエ・ラピダス (Olivier Lapidus)

フランス最優秀職人 (MOF) の称号を持つ  
カフェドラベの総料理長 **ローラン・ドラブル**  
(Laurent Delarbre) と、ファッションデザイナー  
**オリビエ・ラピダス** (Olivier Lapidus)、  
そしてパイストリー シェフ **ギヨーム・カロン**  
(Guillaume Caron) が加わった最強のコラボレーション  
で創りだされた今回のデザイナーズスイーツは、  
[レース イズ モア](Lace is More)



カフェ・ド・ラ・ベのために創作されたスイーツは、職人達の「巧み」の技を集結した作品となりました。こちらのスイーツは、ババロアをホワイトチョコでコーティングし、レモン風味のガナッシュを繊細で軽やかなレースをモチーフにしたチョコレートで挟んだもの。優美なレースのような上品さとラグジュアリーなテイストのスイーツに仕上げられています。

この話題のデザイナーによるスイーツを、ファッションの街、パリを中心に位置するホテルインターコンチネンタルパリ ルグラン内のレストラン「カフェドラベ」にて、5月15日までの期間限定で、お楽しみいただけます。

販売期間： 1月15日より5月15日まで

価格： 1個 15€

パリルグランホテル リプレゼンタティブ・ジャパン

T 03-6914-4171 F 03-6914-4172

担当 堀江

grand@horierepresentative.com