



Salon de Thé

洗練スイーツを、フレンドリーな空間で。 ケーエル・パティスリー

意外にも、パリにこれまでなかったのが、おいしいケーキをゆっくりと食べられるサロン・ド・テ付きのパティスリー。パリっ子たちの要望にこたえたのが、このケヴィン・ラコットの店。ショーケースに並ぶ20種ほどのケーキのほか、午前中には売り切れてしまうというヴィエノワズリーが付いた朝食セットも自慢。ケヴィンは星付きレストラン出身だけあり、その味はお墨付きだ。店内を見渡すと、オープンキッチンからフロアに出て、時折客とフレンドリーに交流する彼の姿が。そんなシェフが運ぶ、できたてのショコラスフレは必ずトライして。

KL Pâtisserie

78, avenue de Villiers 75017
☎01-45-71-64-84 📍 WAGRAM
営業8時30分～19時 L.O. (月～金) 9時30分～19時
30分 L.O. (土) 10時～17時30分 L.O. (日、祝)
無休 カード: ①、②、③ www.klpatisserie.com



1. ケヴィン自らが内装デザインにも関わり、友人でもあるアーティストの絵画や家具、ゴールドを織り込んだフローリングまで監修。
2. 甘味と酸味が華やかに広がる2種のレモンとメレンゲのタルト「Jeune Limone, Tarte aux Deux Citron Meringuée」6.50ユーロ
3. ショーケースに並んだケーキのほかにも、チュロスやヴィエノワズリーを販売。



4. クロワッサン、パン・オ・ショコラといったヴィエノワズリーの中でもパリいちと評判のショボン・オ・ボム、フレッシュジュース、ホットドリンクが付いた朝食セット「Petit Dejeuner」8ユーロ