

# Hong Kong

文・撮影・リン美雪 Miyuki Lynn

## チョコレート好きにはたまらない 「ザ・チョコレート・ライブラリー」 The Chocolate Library

今年3月末にオープンしたばかりの世界でいちばん高い118階建てホテル、ザ・リッツ・カールトン香港。話題のホテル内にチョコレートと本をテーマにしたレストラン「ザ・チョコレート・ライブラリー」がある。

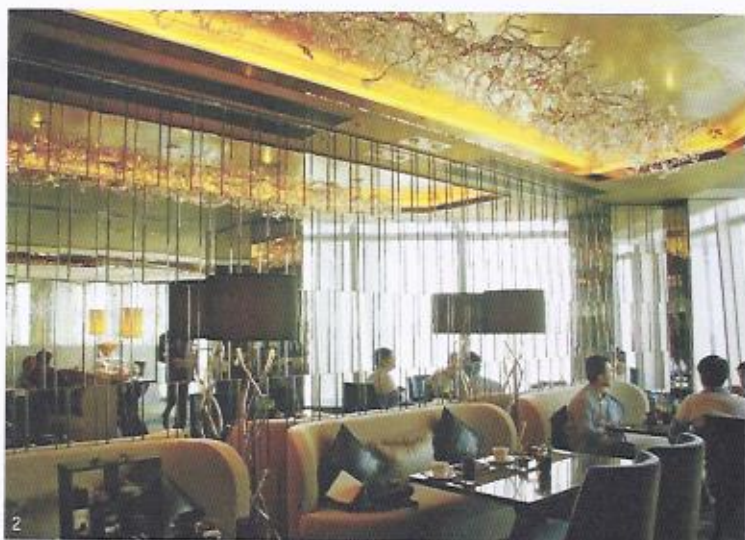
朝食にチョコレートパンケーキ、ランチやディナーにはチョコレートを贅沢に使用したデザートのほか、一日中楽しめるシグネチャードリンクのホットチョコレート(65香港ドル=約680円)など。数種類の良質なカカオをちょうどよく混ぜ合わせたシェフのこだわりが味わえる。

おすすめのアフタヌーンティー(218香港ドル=約2,290円)は、9品のうち口直しのスモークダックなどの2品を除くと、全部チョコレート。ケーキやタルトとベリーやアプリ

コットなどを組み合わせた芸術品のようなスイーツは、目も舌も喜ばせてくれる上品な味。メニューには一品ずつ、チョコレートの種類と使われているカカオの割合が表示されている。ドリンクはコーヒー、紅茶、ホットチョコレートの中から選べる。リピーターに新しい味を提供できるように、3か月ごとにアフタヌーンティーメニューは替える予定だそう。

103階から見下ろすヴィクトリア湾の景色を眺めながら、優雅な午後のひとときを過ごすには最適な場所である。

●The Chocolate Library  
103/F, International Commerce Centre, 1 Austin Road West, Kowloon, Hong Kong  
Tel.852(香港)-2263-2270  
11時~22時半。  
アフタヌーンティーは14時半~18時(予約不可)。  
無休。  
[http://www.ritzcarlton.com/en/Properties/HongKong/Dining/the\\_chocolate\\_library](http://www.ritzcarlton.com/en/Properties/HongKong/Dining/the_chocolate_library)



1.チョコレートに関するたくさんの本が自由に読める。2.くつろげるソファ席でゆったりとしたお茶の時間を。3.分厚い本のようなメニューとシグネチャードリンクのホットチョコレート。4.テーブルに運ばれてくるときはまるで辞書のように。5.アフタヌーンティーセットのスイーツ。

# London

文・撮影・坂本みゆき Miyuki Sakamoto

## おいしくてヘルシー フローズンヨーグルトが人気 「スノッグ」 Snog

寒い季節が長いせいか、これまでは冷たい食べ物や飲み物をあまり好まず、アイスクリームはせいぜい夏のホリデー先での楽しみとしてきたイギリス人の間で、ここ数年アイスクリームやフローズンヨーグルトがブームとなっている。ロンドンの目抜き通りには数々のお店がオープンし、晴天の日ともなると長い行列ができる。

「スノッグ」はキングス・ロードなど、市内5か所に店を持つフローズンヨーグルトの人気店。プレーンな味のナチュラルや、ブルーベリーやマンダリンオレンジ、マンゴーなど季節の果物を使ったフローズンヨーグルトの中から好みのフレーバーを選び、フレッシュないちごやパイナップルなどの果物、チョコレートチップ、ナッツなどをトッピング



すると、アイスクリーム顔負けのボリュームに。しかし脂肪分ゼロのオーガニックミルクと自然甘味料のアガベネクターを使っているため、カロリーは控えめ。また人工的な添加物をいっさい使っていないのもうれしい。軽くさっぱりとした口だけは清涼感満点で、夏の暑さをしばし忘れさせてくれるのが魅力だ。

●Snog  
155 King's Road, Chelsea  
London SW3 5TX  
Tel.44(イギリス)-20-7351-7164  
11時~24時。  
無休。  
<http://www.ifancyasnog.com/>



1.「スノッグなら罪悪感ゼロ」など、ヘルシーさをアピールするユーモラスなメッセージが店内に並ぶ。2.フレッシュな季節の果物をはじめ、ドライフルーツ、ナッツ類などトッピングの種類も豊富。どれにするか迷ってしまいそう。3.一人でふらりと立ち寄る女性客も少なくない。4.ポップなインテリアの店内。5.ミディアムサイズのフローズンヨーグルトに3種類のトッピングが選べる「スノッグ・スペシャル」は4.95ポンド(約660円)。いちご、マンゴー、ピスタチオをのせて。

