

北海道のおいしさを、まっすぐ。



リヴゴーシュ・ドゥ・ラ・セーヌ
オーナーシェフ
磯部功さんからのご紹介

チツチヨさんの、愛されドルチエ。 パステイツチヨ「函館市」 パーティシェ 大桐幸介さん

住宅街に映えるピンクの外観が愛らしいパステイチエリア「チツチヨパステイツチヨ」。道内でも珍しいイタリアンドルチエ専門店で、常連さんには「チツチヨさん」の名で親しまれています。

お店の信条はシンプルに「おいしいと思つてもらえること」。国内外から取り寄せているという素材も、小麦は道産、ナッツ類はイタリア産、果物は七飯産など、仕上がりの「おいしさ」を基準に選ばれたものばかりです。

「でも、クリームチーズはダンゼン『よつ葉さん』ですね。」と断言してくれたのはオーナーパティシェの大桐さん。「そのまま食べたときはそれほど感じなかつたんですけど(笑)、ケーキにしてみたら、すぐ良かつたんです。」と、今だから言える告白まで飛び出しました。

「チーズの味はしっかりとしているのにクセがない。しかもやわらかくて使いやすい」と、今ではすっかりよつ葉ファンに。そんな大桐さんとよつ葉の出会いから生まれたのが、今回ご紹介するふたつのチーズケーキ。

「フォルマッジオ(写真上)」は、ゼラチン状の果物のソースがフォークを入れるとトロリと流れシズルたっぷり。クリームチーズのババロアと軽い食感のダックワーズの二層のハーモニーも楽しい。

「シチリアーノ(写真右)」は、低温でじっくり焼き上げたしっとり濃厚なチーズケーキ。口に入れると、オレンジの果肉とほんのり白ワインが香る。



「フォルマッジオ(写真上)」は、ゼラチン状の果物のソースがフォークを入れるとトロリと流れシズルたっぷり。クリームチーズのババロアと軽い食感のダックワーズの二層のハーモニーも楽しい。

「シチリアーノ(写真右)」は、低温でじっくり焼き上げたしっとり濃厚なチーズケーキ。口に入れると、オレンジの果肉とほんのり白ワインが香る。



「イタリアンドルチエの魅力をもっと広めたい」と語る大桐さん。
知る人ぞ知る、こだわりのエスプレッソ
やジェラートが味わえるイートインも
ぜひご利用ください。



北海道十勝100種のチーズ

セルロース
(結着防止剤)
不使用

北海道十勝産の乳原料を100%使用。
3種のナチュラルチーズ、風味豊かなチェダー、
コク深いゴーダ、糸引きの良いモツツアレラを
ブレンドしました。
まろやかなコクと旨みがたっぷりつまった
ミックスチーズです。



Shop information

パステイチエリア
チツチヨ パステイツチヨ

函館市石川町316-5

TEL:0138-34-7020

FAX:0138-34-7040

営業時間／10:00~20:00(日・祝は~19:00)

定休日／月曜(祝日の場合は火曜日)

駐車場／4台

<http://www.ciccopasticcio.jp/>