



チョコ&チュロス

CHOCOLATERIA SAN CHURRO

+ CAFE

オレンジ色の壁と
スパニッシュ・タイ
ルの内装が印象的な

『CHOCOLATERIA SAN CHURRO』のスピアコ店。店名の由来は、16世紀のスペインで僧侶のサン・チュロが、当時貴重だったチョコレートを一ヨーロッパ中に広めたという逸話から。その名が示す通り、『SAN CHURRO』の人気メニューは各種チョコレート・ドリンク。そして、チョコレート・クリームをつけて食べるチュロス（スペインスタイルの細長いドーナツ）。このカリッと揚げたてのチュロスは、他とは違う味と食感で、やみ付きになるほど。

チョコレートとチュロスに絶対の自信をもつこのカフェには、サンドイッチなどのセイブリー（塩味）のメニューは置いてない。また、お土産用のチョコレートや、様々なグッズも購入できる。現在、パース近郊ではスピアコのほか、フリーマントルなど5店舗が展開中。



CHOCOLATERIA SAN CHURRO

1 Rokeby Rd. Subiaco
08 9388 2288
www.sanchurro.com

見ているだけで楽しいチョコたち。ギフト用ボックスもある。

チョコレート

KOKO BLACK CHOCOLATE

メルボルン発のチョコレート専門店『KOKO BLACK CHOCOLATE』がカフェを併設したのは、チョコレートをただ棚に座らせて置くだけでなく、製品とサービスの両面で満足してもらいたかったから。芸術品のようなリッチなチョコレートは、店内のガラスの仕切りの中で作られ、その過程を見ることが出来る。

このクレアメント店のカフェ・メニューで人気なのは、ホット・チョコレートと Queen of Hearts ハイ・ティー。2段のお皿で出されるハイ・ティーには、ドリンクやデザートに加え、温かいサンドイッチやセイブリー・タルトなども含まれ、お得感たっぷり。女性連れだけでなく、カップルや家族連れなど、幅広い人たちが賑わっているのもよく分かる。夜遅くまでオープンしているので、ディナー後のデザートなど、色々な方法で活用できそう。



KOKO BLACK CHOCOLATE

23 St. Quentin Ave. Claremont
08 9284 2049
www.kokoblack.com



作りたてのチョコレートをカフェで楽しむ。