

いろいろな国のレストランが建ち並ぶパース。その国に行かずとも、その土地の味を楽しむことができます。そこで、異国の味を求めてレストランに入り、メインの食事を堪能したあとは、何と言ってもデザート! その国ならではの食事があるように、デザートにもその土地ならではの味があります。そんなデザートを食べずに、帰るなんてもったいない!

そこで今号では、食事の最後を締めくくる"デザート"を特集します。世界のデザートで、あなたも満足感と幸福感に満たされること間違いなしです。

コラム デザートとは

食事の後に出される果物や菓子のことを指すデザート (Dessert) は、フランス語で「食事を下げる、片付ける」という意味の Desservir (デセルヴィール) に由来した言葉で、普段の食事では摂取しきれない栄養素を補助する意味合いがあります。また、コース料理の場合など、最後に食べたものが最も印象に残りやすく、甘く風味の良いデザートを最後に食べることにより、満足感が強まると言われています。

取材協力: Balti / CAFE BELLAVISTA / EDOSEI JAPANESE RESTAURANT / Gyu-In Japanese Yakiniku BBQ Restaurant / JAMES PARKER SUSHI & SAKE / Jaws - Town Hall / Lapa Brazilian Barbecue - Subiaco / Taka's Kitchen - Shafto Lane / TONG 86 / WAGAYA Japanese Restaurant(アルファベット順)