

※日本のデザートに関しては、デザート名を日本語訳したものによる五十音順で掲載しております。

手のひらサイズのなつかしい味

Soft Rice Cake With Sweet Red Bean 大福

手にすると、ずっしりとあんごの重さを感じる大福。元々は、各家庭で作られていた母の味でした。



たっぷりのあんを餅で包んだ大福は、腹持ちがよいことから腹太餅（はらぶともち）とも呼ばれていたそうです。今ではフルーツや生クリームなどを使い、バリエーションに富んだ大福も人気です。

Recipe

【主な材料】

餅：もち粉 / 水 など
あんこ：あずき / 砂糖 など

【作り方】もち粉を水で溶かしたあと、加熱して混ぜていきます。生地がまとまってきたら、あんこを包んで形成していきます。

【提供店】 P11参照 (地図)

Taka's Kitchen
- Shafto Lane

「早くて、安い」をモットーとした大衆食堂がコンセプト。お手頃価格でボリューム満点の、日本のあの懐かしい味を提供。



添えるもので味の変化を楽しむ

Dango だんご

江戸時代には既に広く食べられていたというだんご。どんな味にも対応する万能デザートです。



もちもちとした食感とほのかな甘みは、食後のお茶とも相性バツグンです。その昔、保存食として重宝されていたため味が薄く、砂糖醤油やきな粉、あずきあんなどと一緒に楽しめます。

Recipe

【主な材料】

だんご：上新粉 / 水 など
煮あずき：あずき / 砂糖 など

【作り方】上新粉に水を加えながらこねていきます。その生地をちぎって丸め、沸騰したお湯の中に入れます。だんごが浮き上がってきたら、取り出して冷水にさらします。

【提供店】 P11参照 (地図)

Jaws - Town Hall

モダンな店内の中央に回転寿司のレーンが据えてあり、カウンターの中ではシェフが新鮮な魚でお寿司も握ってくれる。

