

ヴァカンスに魅せられたすべての大人たちへ

CREA

TRAVELLER

スペイン、
幸せの法則

10
クレアトラベラー
October 2007
No.5
880yen
BINC2004R1J1

ザ・ベニタ
東京調理学
最新
東京ホテル
くつろ

Spain makes you smile!

Fashion
この秋、モー
リアルスタイ

Beauty
夏肌老化を
くいとめる

別冊付録
スタニングアー
エーゲ海の休日

誰もが笑顔になれる「祝福のデスティネーション」

スペイン、幸せの法則!

みんな夢だってかなえてくれる!
アンダルシアの憧れホテル
保存版 Book in Book

バルセロナ最新案内 バラードルに泊まる バスク美食の秘

ケーキ屋さんファミリーの
4代目が作る、昔ながらの美味

創業1905年の老舗のケーキ屋さん。現在は4代目
が伝統の味を受け継ぎ、昔ながらの甘い菓子、
バルセロナ子によって小さい頃から親しんできた、
懐かしいの味。現在、市内に3店舗あるが、訪
れるならランプラス通り店がおすすすめ。今から200
年近く前に建てられたモダニズムの建物も美しく、
カフェテラスでのんびりと過ごすことができる。

ヨーゼフ・スライグ
とっぴりだった。アブリ
コトウキキキキキキキキ
25周年(盛り盛り)、トカ
フェテラスでどうぞ!
いちこのトロボカキキ
キキキキ。キキキキ
スに並んだ昔ながらの味

Escribà
C/la Florida 80 08007 Barcelona SPAIN
☎+34-93-270-6027
09:30-21:00 休日
MAPPop.119 C-20

バルセロナ発、世界も注目する
チョコレートの進化形

オーナーはエル・ブリジエフ、フランシス・アド
リア良の弟。南アフリカにカカオ農園を所有し、
最高品質の素材が美味しさの秘密。2000年にオー
プンしてすぐに「ブランド・ショコラティエ」の
地位を確立した名店だ。ショーケースには、世界
中でごくわずかしか採れない幻のカカオを使った、
ほかではあつたにお目にかかれないうレアなものも。

Cacao Sampaka
C/Corceles Carr. 290 08007 Barcelona SPAIN
☎+34-93-270-0630
09:00-21:00 休日曜(夏季休業あり)
MAPPop.119 C-20

1881年前業の高級チョコの代名詞
カフェテリアで本場の楽しみに挑戦

スペインの国民的高級チョコレートブランド「バ
ロール」。お土産用にアソートを買うのもいいが、
せっかくならカフェテリアで地元の人々に選り、
本場ならではの楽しみ方にチャレンジしたい。それ
は、ホットチョコレートに直販のスナック「デ
ュロス(揚げパンの一種)」を混ぜるというもの。これを
を食べれば、あっという間に全身発熱していく!

Valor
C/Florida de Cataluña, 45 08007 Barcelona SPAIN
☎+34-93-447-0296
09:30-21:30 10:00-21:00 休日
MAPPop.119 C-20

すべて自家製のこだわりの店
太陽の下で味わう絶品ジェラート

バレンシア地方の港町・アリカンテ。祖父がこの
地で始めた店を受け継ぎ、ここバルセロナで3代目
が郷土の甘味を伝える。スペシャリティは、手作
りジェラートとクリスマス菓子「トッロン」。創業
の途中に立ち寄るカフェでキーンと冷えたデザート
を味わうのは、南国スペインでは何よりの幸せ。
本店のすぐそば、フラッパデラス通りに支店あり。

la Campana
C/Princesa 26 08003 Barcelona SPAIN
☎+34-93-019-7206
09:00-21:00 休日(2月15日休業)
MAPPop.119 C-20

スペイン菓子系のルーツのひとつ、
アラブのエキゾチックな甘味

西洋とアラブが融合し、独自の文化を生み出した
スペイン。それはスウィーツにおいても例外でな
く、市内にはアラブ菓子専門店も点在。こちらは、
ダマスカス出身の家族が営む本場店。ぎゅっと凝
縮されたような濃厚な甘さは、本場そのまま。日
本ではなかなか買べられない、エキゾチックな
味を楽しんで。カフェはあく、チカアワトのみ。

Cleopatra
C/Corceles 125 08025 Barcelona SPAIN
☎+34-93-346-0969
09:00-19:00 17:00-21:00 (日曜・祝日11:00-16:00)
休日
MAPPop.119 C-20