



▲こじんまりとした店内には喫茶スペースがあり、ショーケースにはいつもフレッシュなケーキが並び、



■(写真左・中)チョコレート・カラメル・フッシュ・カラメルホイップをチョコレート風味のスポンジで閉じ込めたロール。表面にかけられたビターチョコレートなど、チョコ尽くしの一品。  
■(写真右・手前)ホワイトチョコレート・ドスタチキ・フッシュ・ホワイトチョコレートに包まれた伝統的なフッシュ・ドゥ・ノエル(フランス語でクリスマスの木という意味)ナッツ風味のスポンジケーキと、クリーミーなホワイトチョコが好相性(各10インチ…\$49.7、5インチ…\$22)。



# Café

## ケーキのクイーンと呼ばれたガトー・ドゥ・ノエル Dufflet Pastries

\*\*\*\*\* ドゥフレット・ペイストリーズ

1982年の開業より、トロントニアンに愛され続けるデパートの店、それが『Dufflet Pastries』である。『ベスト・オブ・トロント』と名高いそのケーキは、クリスマスシーズンだけで毎年2万6千個ぐらいのオーダーがあるという。オーナーのドゥフレット・ローゼンバーグさんは「使っている材料の厳選など、作るものに対するこだわりと誇りがあるからだと思うわ」とその人気の秘密を語る。新鮮なフルーツ、混ぜり物のない純なクリームと、無漂白の小麦粉、もちろん保存料や着色料を一切使わずに作られるケーキは、とてもリッチな味わい。砂糖で固められたかのような他のケーキとは明らかに一線を画すその味は『ケーキのクイーン』と呼ばれるにふさわしい。

「日本のケーキはとても繊細な味ね。スポンジ、クリーム共に軽くて舌ざわりがいい。私のケーキは日本の物ほど繊細ではないかも知れないけれど、満足感があると思うわ」と語るドゥフレットさんの言葉通り、そのケーキを一口食べるとフレッシュなフルーツの香りと、濃厚なクリームが口広がる。

旬のフルーツを使っているのも、毎月いくつかの新しいケーキを考案するという。今年の12月のケーキはクランベリー・オレンジ・チーズケーキとクリスマスケーキ(2種類)など。また、来年の申年にちなんで、新しいバナナケーキを考案予定とのこと。甘いもの好きなら毎月一度は立ち寄って、新しい味を試したくなる店だ。

### MENU

- アマレット・チーズケーキ  
直径10インチ…\$40 直径8インチ…\$22
- レモン・ストロベリームース  
直径10インチ…\$40 直径6インチ…\$23
- チョコレート・ファッジ  
直径8インチ…\$36 直径6インチ…\$21
- カラメル・ダコワーズ 直径6インチ…\$23
- バター・タルト \$1.25
- 季節のフルーツタルト…\$2.50



▲オーナーのドゥフレットさん。最初に就いた仕事は菓子の販売業で、そこからパートを自分で作り始めたそう。最初は自宅で焼いたケーキを近くのカフェに卸していたが、今ではトロント市内に2店舗に、工場を購入する実業家。



Dufflet Pastries (Queen St.店)  
Queen St.店 / 737 Queen St. W.  
tel. 416-504-2370  
月～土 10:00～19:00  
日 12:00～18:00  
Yonge St.店 / 2038 Yonge St.  
tel. 416-484-9080  
ウェブサイト: www.dufflet.com