

中国料理 桃谷樓の姉妹店
新大宮のフランス菓子「ラ・ポーズ本店」が
2017年9月1日(土)
リニューアルオープン

フランス菓子 ラ・ポーズを経営する有限会社ラ・ポーズ(奈良市芝辻町2丁目11-6 代表取締役 畑中利久)は、奈良・新大宮「ラ・ポーズ本店」をリニューアルいたします。



First In My Patisserie

～地域の皆様にとって最初に思い浮かぶ洋菓子屋になるために～

今年15周年を迎えるラ・ポーズは、お菓子づくりの原点を見つめ直し、素材へのこだわりと職人の手仕事がかかる上品で丁寧な美味しさをより一層極め、更に地域の皆様に愛され、誇れる洋菓子屋を目指してまいります。

■コンセプト

『奈良に吹く。美味しいパリの風』

奈良とパリ。どちらも歴史の重みを感じる成熟のまち。

そんなオトナのまちに親しまれる、本物で普遍的なお菓子作りを追求し、

奈良（和ごころ）とパリ（フランス菓子の技法や美意識）をマリアージュした、

ここでしか味わえない上品で丁寧な美味しさとハレ感を、まごころ込めて提供いたします。

「新生ラ・ポーズ本店」の魅力

◇パリの街角を彷彿させる フレンチシックな店舗

まるでパリの街角に迷い込んだかのような
グレーと白を基調とした粋で洗練された店舗
に生まれ変わります。



◇製造工程がみえるアトリエ

お菓子の製造はもちろん、商品の研究・開発
も行われるラ・ポーズの指令室（ヘッドラボ）。
ラ・ポーズのこだわりの美味しさはすべて
ここから生まれます。

ガラス張りのアトリエからみえるパティシエ
たちの細やかな手仕事や焼きたての香りなど
ハンドメイドな美味しさを五感で味わって
いただけます。



◇安全性の可視（見える）化と国際基準 HACCP に基づいた厨房による衛生管理の徹底

安全性を最優先で考えたものづくりの姿勢の一環として、調理工程が見える厨房の可視（見える）化を図ると共に、国際基準 HACCP に基づいた衛生管理を徹底し、お客様に更なる安心感・信頼感をご提供できるように努めて参ります。

※ HACCP とは原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入等の潜在的な危害の予測（HA：危害要因分析）に基づいて、危害の発生防止につながる特に重要な工程（CCP：重要管理点）を継続的に監視・記録する「工程管理システム」。

◇ラ・ポーズ自慢のケーキに新商品が続々登場！

ラ・ポーズが自信をもってお届けするケーキが装いも新たにパワーアップいたします。

おやつや手土産にぴったりなケーキから贅沢な美味しさにこだわったケーキ、特別な日を彩るアニバーサリーケーキまでシェフパティシエ青森による渾身の美味しさをお楽しみください。



天使のロールケーキ

季節のフルーツがごろっと入った、ふんわりしっとりした米粉ロールケーキ。ラ・ポーズ自慢の生クリームとの相性の良さをお楽しみ下さい。おやつや手土産に最適です。

〔チーズケーキ〕 ^{びより}チーズ日和

濃厚な口どけと、チーズの香りが溶け合い、ふんわりとろっとの食感で癒されます。

こちらもおやつや手土産に最適です。



〔チーズケーキ〕 チーズがさね

チーズ日和のケーキにレアチーズを重ねた、新登場の贅沢なダブルチーズケーキです。

〔バターケーキ〕 甦る告白

軽くこくのあるカルピスバターをふんだんに使用した
バターケーキにチョコレートで作った紅い薔薇がアクセント。
紅い薔薇の花言葉は「愛の告白」です。
特別な日のプレゼントにも最適です。



◇その名も“ブローチケーキ”

ラ・ポーズから懐かしくて新しい

「焼き菓子」が新登場

〔ロシアケーキ〕

アレキサンダー三世からの贈り物

奈良ブローチケーキ

～ロシアからパリ、そして奈良へ～



ロシアから日本へ伝わってきた伝統菓子「ロシアケーキ」を
ラ・ポーズの創意工夫により、宝石のような「奈良ブローチケーキ」を作り上げました。
プレーン、チョコ、抹茶のしっとり生地に古都華の苺、マンダリンオレンジの手作りジャムをブローチの真中の宝石に見立てたものと、チェリー、イチヂクの砂糖漬を宝石に見立てた種類があります。手土産やギフトに最適です。

9 個入り（ジャムクッキーのみ） 2,100 円（税込）

9 個入り（ジャムと砂糖漬けクッキーの詰合せ） 1,700 円（税込）

5 個入り（ジャムと砂糖漬けクッキーの詰合せ） 1,000 円（税込）

◇目の前で作られるデザートコースによるハレ体験

ガラス張りのアトリエ一体の店舗ならではのスペシャルサービスとして、一日4席限定（要予約）で目の前で作られるデザートコースを提供いたします。

シェフの技と感性が詰まったアート作品のように美しい一皿を堪能しながら特別なひとときをお過ごしください。

私だけの特別席 4席限定 【要予約】

デザートコース ラ・ポーズ お一人様 2,000円（税込）

アミューズ

メインゼセル（季節のデザート）

コーヒーまたはフレーバーティー

新装ラ・ポーズの設計士プロフィール

杉谷 泰正 SUGITANI YASUMASA

今やデザインは北欧と言われ家具をはじめ様々な日用品から宝飾まで、ヨーロッパやアメリカそして日本とシンプルで美しい北欧デザインが受け入れられています。

杉谷泰正氏は北欧の代表的なブランドILLUMS（イルムス）の日本またはアジアでの設計で評判の気鋭のデザイナーです。

今回は「奈良に吹く美しいパリの風」をテーマに北欧デザイナーらしく削ぎ落とされ、それでいて、美しく上品な「ケーキショップ」をデザインされました。

ラ・ポーズの新作商品の数々と共に杉谷氏の独自の世界をご覧くださいませ。

また、フレンチシックな店内の硝子面のパリ市内のドローイング画も杉谷氏の作品です。