

## ベトナムのチュエー

現地では正月やイベント行事などに食べられる、緑豆入り白玉団子のチュエー「チョイネップ」550円。緑豆餡を包んだ自家製白玉を、ショウガと砂糖を煮詰めたシロップに浮かべて。つるりとみずみずしい白玉の食感に、ショウガの刺激が加わってさらに涼やかに。同店を出しているザボンのチュエー、ハスの実と竜眼のチュエーも、ベトナムではポピュラーなバリエーション。(P 東谷幸一 W 寺下光彦)

→ P80『ホイアン』



## イランのフェリニ

ローズウォーターを多用するペルシャ料理。デザートの中でも特に好まれるのが、バラの香り際立つフィリニ 400円。牛乳と上新粉で練った葛餅のようなトロンとした舌ざわりで、フローラルな柑橘・ベルガモットの果汁が味をキリリと締める。本場では露店でシロップに浮かべて売られる気軽なおやつ。食材未入荷の場合もあるため事前に予約を。(P 東谷幸一 W ★脇本暁子)

→ P42『アラシ』



## 台湾の玉子ケーキ

日本でもじわじわと人気の台湾カステラは四角にカットされたものが一般的だが、本来は円形スタイル。円いものは縁起が良く台湾伝統の結婚式で供されることや仏前に供えられることも。メレンゲと砂糖と小麦粉のシンプルな材料で昔ながらの製法の生地はふんわり空気をはらんで素朴な味。黒糖タピオカと濃厚なチーズフォームをたっぷりかけて。懐かしい台湾玉子ケーキ 750円、テイクアウト可。(P 太田恭史 W 脇本暁子)

→ P86『金萱堂』