

デイリーサンのグルメマップ

# クロワッサン特集

春分の日を過ぎたら、いよいよ本格的な春! この季節は、足取りも気分も軽いきたいところ! バターの層と生地の甘味をたっぷり閉じ込めながらも、サクサク、ふわふわで、天にも昇るからやかさのペイストリーの王道メニュー、クロワッサンを集めます!



専門店のその場で焼いています

## クロワッサテリア

- 68 Ave A (East Village)  
croissanterianyc.com

クロワッサン専門店(ほかにもバケットなどあり)の同店には、小さな“かまど”があり、店で焼いている。バターの中で効く塩気が絶妙!



## ペイストリーというより、ベーカリー! フランソワ・パヤード

- 1293 3rd Ave (Upper East Side)
- 1 W 58th St (at Plaza Hotel)
- 1775 Broadway (at Columbus Circle)
- 116 West Houston St (Greenwich Village)
- 210 Murray St (Battery Park)  
payard.com

ダニエルのペイストリー・シェフだったパヤード氏の店。フレンチ・スタイルのペイストリーで有名な同店だが、甘い菓子パンというより小麦の味が濃密に活きている。アーモンド・クロワッサンもかなりの人気とのこと。



パリがNYCにやってきた!

## アーケード・ベーカリー

- 220 Church St (Tribeca)  
arcadebakery.com

ベーカリーが美味しいことで有名なパリ。その味を知るパリジャン、パリジェンヌからすると、イマイチだったニューヨークのパン事情。こちらの店のクロワッサンは、本物の味を知る彼らを唸らせ、ようやくパリの味が堪能できると評判で、市内ベストの呼び声高い。



## 「あま——い!」ラデュレ

- 864 Madison Ave (Upper East Side)
- 398 West Broadway (Soho)  
Laduree.com

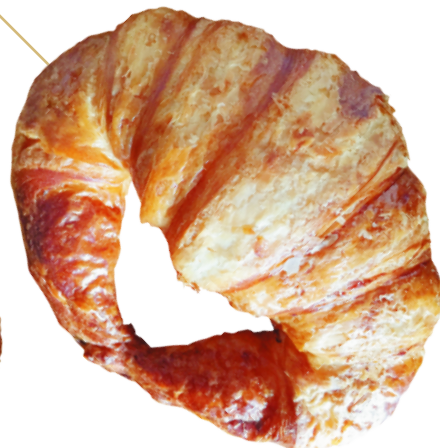
マカロン旋風を日本に巻き起こした先駆者のラデュレのクロワッサンは、パンとしてのクロワッサンというより、お菓子! アロマティックで、どこかフルーティー。リッチな味わいが楽しめる。

特別製法のバターが秀逸!

## メゾン・カイザー

- 921 Broadway (Flatiron)
- 8 W 40th St (at Bryant Park)
- 1800 Broadway (at Columbus Circle)
- 1294 3rd Ave (Upper East Side)
- 2161 Broadway (Upper West Side)
- 1535 3rd Ave (Upper East Side)  
maison-kayser-usa.com

メゾン・カイザーといえば、特別に製造された超ハイクオリティのバター。そのバターがふんだんに使われるクロワッサンが美味しくないはずがない! 味のバランスはさすがの一言。



## 小さなお店の ベストセラー セシ・セラ

- 55 Spring St (Soho)  
cecilany.com

ソーホーの一等地にあるが、見過ごしてしまいそうになる小さな入口を入ると、手前はアットホームなベーカリー。奥はカフェレストランになっている。クロワッサンは同店で1番人気とあって、サクサクな王道で極上のクロワッサンが味わえる。