

# 美食のアンテナ

FOR GOURMET



①生クリームに卵、パン粉を加え、火にかけて冷め、冷やして固める。



②翌日オレンジをのせる。



③オレンジゼリーを流し込み、冷やして固める。

VOL.16	
Riddle	
とろけるようなオレンジクリーム	¥900
ブレンド	¥600

とろけるように柔らかい。スープのようなオレンジ・デザート。

どうみても一見してスープ。だがスプーンを入れるとデザート。パンがたっぷり入ったクリームの上にとろけるような柔らかいゼリーがのっている。シンプルな組合せがたまらなく美味い。

この「とろけるようなオレンジクリーム」は、オーナーの中島氏が一人でやっている木屋町のカフェ、リドルで出しているデザートだ。東京時代から10年以上「お客さんの反応がダイレクトに返ってくる」カフェの仕事をしてきた中島氏の

店のメニューは、味に責任を持ってのものだけ、とコーヒーとティーなどを合わせて15種類。その中の2つしかないデザートの中の1つである。手抜きなど思いもつかない中島氏は、このデザートを二日かきで作る。卵とたっぷりパンが入った生クリームを火にかけてゆるく固め、翌日オレンジをのせ、オレンジゼリーを流し込む。「考えるのが楽しいから自己流で作っている」という中島氏好みの柔らかい味とい味とい申し分のない美味しいデザートが仕上がる。

落ち着いたバーのような造りの内装だが、意外なことに酒は置いていない。「バーみたい、っていうのはよく言われます。」と中島氏が入れてくれるのは、京都ではこだけという深炒りした豆を絶妙にネルドリップした「コーヒー」。

真っ黒になる程深く炒った豆で入れたしっかりとしたコクと香りのある「コーヒー」は、程良く冷やされたこのデザートによく合う。セレクトされた器も楽しみである。

**中島研一さん**  
60年9月14日生まれ  
東京でカフェで修業後、京都でカフェを開店。趣味は「仕事です」という仕事熱心。



リドル  
京都市中京区木屋町通三美上ル二筋  
目C E O 木屋町ビル2F  
☎075・223・3820  
営業 12:00PM~11:00PM / 水休

