

J. MEZON

Atelier
BonbonneFuuRosie
Tea House
Yokkaichi6month-
anniversary
event

雨と 美しき菓子と 器の世界

ロージーティーハウス四日市の開店6カ月を記念したスペシャルな「デザートプレート」イベントを当店の会員様限定で開催します。

店舗を持たず、グルテンフリーのオーダー菓子を作るアトリエボンボンフウと、地元萬古焼の機能性と美しさを兼ね備えたジェイメゾン。この菓子作家と陶作家2組が、スペシャルなデザートでティーハウスの開店6カ月をお祝してくださいます。

テーマは「雨」。

お菓子の詳細は当日までのお楽しみですが、雨の多い季節が楽しくなるそんなデザートをご用意くださいます。

また、ジェイメゾンの器は、白地に墨のよな貫入のデザイン。その貫入は、まるで雨粒が落ちた波紋のようです。

そして私たちは、このデザートにあわせた最高の紅茶をご用意します。

美しきマリナーージュをお楽しみください。

【ロージーティーハウス四日市 会員様限定イベント】

日にち 2021年7月2日(金)・7月3日(土)の2日間
時間 PM14:00～16:00の間でご来店ください
※お席をご用意できました順番にご案内します
参加費 3,080円税込 各日10皿限定
含まれるもの デザートプレート2種(小さいお皿と大きいお皿)
デザートにあう紅茶数種

予約方法

6月15日(火)10時よりお電話にて先着順
1組につき2名様までご予約いただけます
(2名様の内1名様が会員様でしたらお申込み可)
TEL 059-358-6241

☆当日は両作家が在店し、作品について解説。
またお菓子やお皿の販売もいたします。

J.MEZON (ジェイメゾン)

ProducerはSeita Kumamoto。ブランドコンセプトは、「Maison Ware」。食空間から毎日を彩る器で、機能性と美観を両立。地元萬古焼の老舗銀峯陶器だからこその上質さと細部へのこだわりを感じます。器は長い年月を使い手と共に過ごしていくもの。「10年後も現役の器」として寄り添います。今回使用します「H I B I」は、特殊な墨の貫入が美しく、同じ模様は2つとありません。心地よく白地の皿に広がる貫入=ひびの個性もどうぞご覧ください。汚れが落ちやすいマットな質感、無駄を省いたデザインが特別な逸品です。

Atelier BonbonneFuu (アトリエボンボンフウ)

主宰はkyoko。屋号は「大きな深呼吸と美味しいお菓子で、心と体をほどこしましょう」という意味を持つ。形成が難しいグルテンフリーのお菓子ですが、kyokoのお菓子はただひとつ「美しい」。そして美味しさにもこだわりを持ち、小さなアトリエから作り出されるお菓子はまるで宝石のようです。「いつもきらきらした気持ちで作らなければ、きらきらしたお菓子は生まれません、きっと」と言う彼女。ル・コルドン・ブルーで磨いた確かな技術と、真似できない彼女の感性から生み出されるお菓子をぜひ。