

GIVENCHY

2008 HARVESTS



芳醇な花々を選び抜いた、香りのヴィンテージ。

アンジュ デモン プレミアム オーデパルフাম 2008
ヴェリィ イレジスティブル ジパンシイ プレミアム オーデパルフাম 2008
アマリージュ プレミアム オーデパルフাম 2008

8月14日(金) 発売 (ナチュラルスプレイ) 60mL [限定品] 税込 各12,600円(税抜12,000円)

お問い合わせ先 パルフাম ジパンシイ Tel.03-3264-3941 www.parfumsgivenchy.co.jp

定価10500円
本体10000円



ちょっとくせのある
個性を出すのが
バルセロナ流

Photograph&Text:Teranishi Reika

アカント

花だけでなく 空間のアレンジも お任せあれ

1 キクやヒペリカムを使用した結婚式用のテーブル装花。2 花屋さんとは思えないシンプルなお店。3 オーナーのティナさんが作る可愛いアレンジは30ユーロ(約3900円)。4 モダンカントリー調でセンス良くまとめられた店内。
営業時間●10~14時、16時30分~20時
定休日●土・日曜、祝日



山の手の住宅街にある『アカント』は花屋さんですが、アンティーク小物店と見間違えるような店構え。それもそのはず、オーナーのティナさんは骨董品店を営んでいたことがあり、そのときの家具や小物をそのまま使用しているそう。古いテーブルや花瓶、燭台などが所狭しと並び、そのセンスの良さには惚れ惚れしてしまいます。

お客さんは近所の主婦からインテリアデザイナーまでさまざま。花束から結婚式の装花、店舗・会社の飾り付け、さらにガーデニングプランまで幅広く手がけているとのこと。またティナさんはインテリア雑誌で、花を生かした飾り付けのコツを披露しているそうです。

ところで店名の『アカント』は古代ギリシャやローマの建築装飾モチーフとして使用されていたアカンサス(葉アザミ)のこと。その花が好きでつけたのかと聞くと、「それもあるけど、じつは電話帳で最初に出てくるよう『A』で始まる名前を考えたのよ」とティナさんは笑いながら答えてくれました。



ACANTO
Sant Gervasi de Cassoles, 56
Tel. 93・418・5315

トモ・ドス

天然素材にこだわった 自家製のアイスクリームは いかが

ピカソ美術館に程近いボルン地区は若者に人気のエリア。ショッピング、カフェにディナーにと、新しい物を求める人々でいっぱい。その目抜き通りにあるアイスクリームショップ『トモ・ドス』は四季を問わずアイスクリームを買いに来るお客さんが途絶えません。無着色、無添加で天然素材にこだわった自家製アイスクリーム。材料に使用する果物はオーナー自らが市場へ買い出しに行くというこだわりようです。

フレーバーは常に24種類ほど取り揃えて、過去にはペペロンチーノやトマト味などもあったそうですが、やはりイチゴやバナナ、チョコレート味などの定番モノに軍配があがるよう。

オーナーのテレサさんは元産婦人科医というから驚き。ご主人の仕事の関係でアルゼンチンに15年間在住中、趣味でアイスクリーム製造法を学び、その趣味が高じてスペイン帰国後にアイスクリームショップ経営を思いついたとか。夏の繁忙期には4人のお子さんも総出で店を切り盛りしているそうです。



TOMO II
Argenteria, 61
Tel. 93・217・3192



1 クリスマスと元日以外は無休だからいつでも気軽に訪れられます。2 冬場はクレープや果物のチョコレートフォンデュも人気です。3 天然素材の味を生かしたアイスクリームはどれも甘さ控えめ。



4 レシピ考案から買い出しまでをこなすオーナーのテレサさん。5 ヨーグルトとフランボワーズのアイスクリームは2.2ユーロ(約300円)です。
営業時間●13時~翌1時
定休日●12月25日、1月1日

