パリ最古のブランジェリー





STOHRER

ストレー

▼周辺観光地

パレ・ロワイヤル庭園/徒歩12分、ルーヴル美術館/徒歩13分、オペラ・ガルニエ/徒歩22分
マレ地区/徒歩13分、ポンヌフ/徒歩17分、シテ島/徒歩18分、チュイルリー庭園/徒歩24分



スタイル	フランス菓子店・パン屋
ドレスコード	特になし
住所	51 Rue Montorgueil, 75002 Paris
営業時間	08:00～20:30
定休日	なし
TEL	01 42 33 38 20
料金	1人あたり5€~10€
予約	予約不可
サービス	テイクアウト
支払い	現金、クレジットカード

朝☑昼☑夜☑

ーレ・アル地区、2区ー

https://stohrer.fr/

1730年創業
パリ最古のブランジェリー
STOHRER

ストレーで食べたい フランス菓子４選

Saint Honoré
サントノレ

シュー生地にシブーストクリーム（イタリアンメレンゲにカスタードクリームとゼラチンを混ぜて作ったクリーム）を詰めたもの。小さなシュークリームを飾り付けたフランスの伝統菓子。カラメルがパリパリでクリームと相性抜群です♥7.50€



Éclair
エクレア

滑らかなクリームがシュー生地と絶妙なバランス♥
チョコレートエクレアはダークチョコレートの濃厚な味わいが楽しめ、塩キャラメルエクレアは中にバニラビーンズ入りのクリームがぎっしり！5.20€



Tarte au citron
レモンタルト

爽やかなレモンの風味で甘さと酸味のバランスが絶妙！
甘いものがあまり得意でない方にぜひおすすめ。
酸っぱすぎず、さっぱりと楽しめます。6.10€



Baba au rhum
ババ・オ・ラム

ストレーの名物ババ・オ・ラム。18世紀初頭にルイ15世のパティシエ、ニコラ・ストレーによって考案。ブリオッシュ生地にラム酒がたっぷり染み込んだ大人なケーキです。上にはふわっと香るバニラクリームが添えられています。300年愛されるその味は、本物の風格。7.20€

テイクアウトして
ホテルのお部屋で
デザートタイム♥

