



## Goldhelm Schokoladen Manufaktur

ゴルトヘルム・ショコラーデ・マヌファクトゥア

Krämerbrücke 12-14, D-99084 Erfurt, Germany

☎+49 (0)361-660-9851 ☎10:00-19:00(月-土), 11:00-18:00(日) 無休

www.goldhelm-schokolade.de/

### クレーマー橋上のスイーツ名所

南米やアフリカ、東南アジアなどさまざまな産地のカカオを用いた自家製チョコレートが評判のショコラティエ、アレックス・キューン氏の店。花梨とジュニパーベリーのような地産フレーバー、アプリコットとローズマリーのような季節限定品もある。100gで6.80€前後。



## Zum Goldenen Schwan

ツム・ゴルドネン・シュヴァン

Michaelisstrasse 9, D-99084 Erfurt, Germany

☎+49 (0)361-2623742 ☎12:00-23:00(月-金), 11:00-24:00(土),

11:00-22:00(土、祝) 無休 www.zum-goldenen-schwan.de/

### 地ビールと郷土料理が楽しめるブラスリー

季節限定品やルター500周年記念品を含めて7種類以上のピルスナーを自家醸造するブラスリー。0.4ℓで3.20€〜という手軽さだ。右は豚挽き肉にマスタードとビール、ハーブでこねてマリネして焼き上げる、チューリンゲン風ロスト・ブレイテル10.50€。



## Mercure Hotel Erfurt Altstadt

メルキュール・ホテル・エアフルト・アルトシュタット

Meienbergstrasse 26-27, D-99084 Erfurt,

Germany ☎+49 (0)361-5949-0

www.mercure-erfurt.de/

### 旧市街散策にベストの立地と快適性

巧みに旧市街が保存されたエアフルトは大規模なホテルが少ない。800年前の建物を改装したというこちらのメルキュールは、街への至便さと、駐車場やエレベーター、レストラン&バーといった設備により、モダンな快適性を誇る。ジュニアスイートが一泊156€〜。

## 地域ごとに特徴を生かしたメニューに5月からリニューアル



今回の地域性豊かな機内食サービスは、陶磁器のノリタケやケータリング会社のシェフと一体となって開発。洋食・和食から選択可能で、後者の場合は専用の和食器でサーブされる。



ルフトハンザ ドイツ航空は日本発着便のファーストクラスとビジネスクラスで機内食メニューを一新。名古屋発なら名古屋屋コーチンの料理など、出発地の特色や名産食材を活かしたメニューを採用し、厳選されたワインや本場のドイツビールと楽しめる。しかも日本を代表する陶磁器ブランド「ノリタケ」とのコラボにより、和食には料理をいっそう引き立てる色鮮やかな和食器が用いられる。機内食の食器がデザインから製造まで日本でされるのは異例の試みだ。