

カフェのパンメニューにも注目

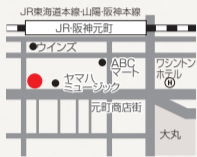
Attention

おすすめメニュー

真っ白な空間でいただく
濃縮すぎるチーズトースト

【calas(カラス)】

元町通商店街を見下ろす2階にあるカラスに入るには、隠れ家的な入り口を探るところから。店名とは真逆の真っ白な店内にはギャラリー、雑貨が併設されており、休憩にも、おみやげ探しにも重宝しそう。



ピザトースト 600円

サルサに少しハチミツを加えたソースの上にモッツアレラチーズをこれでもかと山盛りにして、じっくり焼きあげる。見た目には想像できない濃縮したチーズのおいしさが発見できる。※オーダーから20分程かかる。



生ハムとトマトのトーストサンドウィッチ 700円
生ハムとトマト、ベビーリーフのシンプルなトーストサンド。ハニーマスタードとマヨネーズが隠し味に。

神戸市中央区元町通2-7-8 元町防災ビル2階
営/11~20時 水曜定休
☎078-599-9955 www.calas-kobe.com

Attention

おすすめメニュー

自家製バゲットがサクッ
雑誌を思う存分楽しめる

【café yom pan(カフェ ヨムパン)】

自家製バゲットを使用したボリュームたっぷりのサンドウィッチと香ばしいクロックムッシュがおすすめ。2Fはカウンター席、そして3Fは2~3名でくつろげるお座敷スペース。店名にもなっているように、雑誌や本が自由に読める素敵な空間。



サンドプレートA 800円

自家製バゲットのサンドウィッチはローストポーク、りんご、カンパルチーズなどがぎっしりで大満足間違いなし。



クロックムッシュ 300円
自家製バゲットの上にハムとベシャメルソースとチーズをトッピング。サクサクと歯ざわりよくいただける。

神戸市中央区北長狭通7-1-14
営/10時半~19時(L.O.18時) 火曜、第3水曜定休
☎078-371-1289 http://ameblo.jp/cafeyompan

Attention

おすすめメニュー

時間の流れが
ゆるやかに感じる
心安らぐカフェ

【山麓カフェ(サンロクカフェ)】

健康志向のオーナー夫妻が振る舞うのは、体に優しい手作り料理。人気のサンドウィッチをはじめコーヒーゼリーなど素朴だが美味しいメニューが揃う。昼はカフェ、夜はお酒を振る舞うバーに。



タンドリチキンサンド 1,050円

肉厚でジューシーなチキンを挟んだサンドは同店の人気メニュー。自家調合のスパイスが食欲をそそる。



卵焼きサンド 850円
素材の旨味を引き立てた自然な味わいの卵焼き、フワッと柔らかな食感で、口当たりも優しい。

神戸市灘区山田3-2-6 六甲リッチライフ&プラザ 1F
営/11時半~22時半(L.O.21時半) 月曜定休
☎078-842-3166

Attention

おすすめメニュー

デニッシュ食パンと
ベーグル専門店
みなと元町の人気カフェ

【KOKOSICA(ココシカ)】

ココシカは、店舗設計士のオーナーが手作業で改修した建物が魅力のひとつ。名物である奥様担当のベーグルとオーナー手作りのデニッシュは、体に優しい素材を厳選し、女性を意識した柔らかさを追求し続けている。



ランチセット 680円

焼きたてのベーグルとデニッシュ、そしてスープにサラダ、日替わり一品にプチデザートまでついた驚きのコストパフォーマンスランチ。



デニッシュセット 580円
デニッシュ二切れにアイスクリームとはちみつを乗せたボリュームなスイーツセットは、歩き疲れた体を癒してくれる。

神戸市中央区栄町通3-2-16
営/10~19時 月曜と火曜定休(祝日は営業・翌日休み)
☎078-771-0606 www.kokosica.com

パンのお供

[5] アイスパイン 300円/100g(1本約300g)
豚のすね肉を長時間熟成、骨付きのまま焼き上げたハム。そのままスライスして、またグリルやポトフもおススメ。

[6] スライスロースハム 400円
昔ながらの製法にこだわり食塩、砂糖、香料のみで作った、豚肉の美味しさが味わえるハム。サンドイッチに。

[7] 生ソーセージ 370円
焼くとたっぷりの肉汁があふれ出すジューシーなソーセージ。マスタードをつけてパンにはさむと美味。

[8] レバーソーセージ 520円
上質なレバーの風味が楽しめるペイスト状のソーセージ。パンやクラッカーにのせてカナッペ風に。



【自然派ハム工房リーベ・フラウ神戸店】 (シゼンハムコウボウリーベ フラウコウベテン)

神戸市東灘区森南町3-2-1ヴィラクオーレ 1F
営/11時~20時 月曜定休
☎078-200-6037
http://www.wiener.co.jp/?md=14&start=1

安全で美味しい豚肉に
とことんこだわった
無添加ハム&ソーセージ

150種以上の
品揃えは関西一
店主のチーズ談義で
世界が広がる



Cheese Shop & Restaurant angiolino

(ナチュラルチーズ専門店&レストラン アンジョリノ)

神戸市灘区烏帽子町2-3-15
営/10時半~21時 水曜定休
☎078-767-6620 www.angiolino-kobe.com

[1] ブリアサヴァラン 920円/100g
フランス産フレッシュタイプ。生クリームのようなリッチな舌どけで、さわやかな酸味とクリーミーさが人気。バゲットやファイナルなど。

[2] ブリードモー 1,080円/100g
フランス産白カビタイプ。純白の白カビで覆われた、深いコクと品のある香り特徴のもっちりした食感が持ち味。バゲットやライ麦パンがおすすめ。

[3] コンテルコット 1,190円/100g
フランス産ハードタイプ。木の葉のような香りと甘みとコクが広がる、しっかりとした旨みの詰まったチーズ。ライ麦パン、ふすま入りパンと。

[4] フルムダンペール 880円/100g
フランス産青カビタイプ。「高貴なブルー」とも呼ばれ、おだやかで食べやすい、風味豊かなブルーチーズ。レーズン入りセーグルなどに合う。

Present

読者プレゼント

※個人情報には弊社にて厳重に管理し、プレゼント商品の発送以外には使用いたしません。

- 1 自然派ハム工房リーベ・フラウ神戸店
アイスパイン 5名
(※店頭でのお渡しになります)
- 2 KOKOSICA
オリジナルトートバッグ.. 3名
- 3 山麓カフェ
サンドイッチ [タンドリチキン
or 卵焼き] お食事券.... ペア5組
- 4 Cheese Shop & Restaurant angiolino
2,000円分お食事券..... 3名

●応募方法: ホームページの応募フォームからご応募ください。
●シティライフ「阪神版 おいしいパンをめぐる プレゼント係」
●ホームページでのご応募... http://citylife-new.com
●締め切り... 3/25(金) 必着
※1は店頭でのお渡しとなります ※応募は2/26以降から可能になります