



Go round the good gourmet

グルメの街で見つけた絶品メニュー



阪神間・神戸のおすすめ **グルメ**



人気のシフォンケーキをリニューアル

ムレスナの紅茶によく合うシフォンケーキは西宮の有名店「デコレ」の青木パティシエがプロデュース。奈良から取り寄せる抗生物質を使わず自家配合飼料で育てたこだわりの卵や濃厚なミルクの風味が特長!昨年からの改良を重ね、よりふわふわの口当たりと香ばしいケーキ表面とのバランスが楽しめる。

シフォンケーキ各種は700円〜。卵は奈良グリーンファームの「ミネ卵極」を使用。

- Menu**
- ストレートティー ……800円
 - コンチネンタルロイヤルミルクティー ……1,000円
 - ホットケーキ ……1,512円
 - サンドイッチ ……1,512円

teasalon Caracol (ティーサロン カラコロ)

芦屋市大樹町2-12
営/平日11時〜19時
土日10時〜19時
不定休
P3台あり(満車の際はご容赦下さい)

☎0800-888-8715

芦屋 カラコロ で検索



日本人好みにブレンドされた最高のフレーバーティー。



シンプルで飽きのこないフレンチ 今春シェヴールランチが一新

日本野菜ソムリエ協会認定のフレンチレストラン。野菜は自家農園や提携農家で採れた有機野菜を使用。野菜ソムリエのシェフが厳選したこだわり野菜をふんだんに使った料理は、ヘルシーで素材本来の持ち味が楽しめる。飽きのこないフランスの家庭料理なので、毎日でも通いたくなるおすすめのお店だ。

Menu

- シェヴールランチ(前菜・スープ・メイン2品・本日のクレープ・パン・コーヒーor紅茶) ……4,536円
- 3皿ランチ(前菜・メイン料理・本日のクレープ・パン・コーヒーor紅茶) ……3,240円
- 2皿ランチ(魚介のサラダor牛肉サラダ・本日のクレープ・パン・コーヒーor紅茶) ……2,160円

特典 「シティライフを見た」で (7月末まで)
● ウェルカムヘルシードリンクを1杯サービス!

French Restaurant **Chez vous** (フレンチレストラン シェヴール)

芦屋市上宮川町2-8 2F
営/ランチ11時半〜14時 (L.O.13時半)
ディナー17時半〜22時 (L.O.21時)
月・火曜定休



☎0797-22-0828 <http://ashiya-chezvous.com/>



岡本で創業32年6月限定パエリア ランチと厳選食材活オマール海老

大人気の鍋焼きパエリアがメインのパーティメニューがランチに登場。3名から生ハムサラダ・アヒージョ・Rチキン・パエリアが楽しめて一人2,000円はお得!ディナータイムは今年もカナダ産活けオマール海老の絶品料理。アラカルトからセットメニューで賞味あれ。

- Menu**
- パスタランチ ……1,080円〜
 - メインランチ ……1,460円
 - ディナーペアセット ……2,900円
 - 活オマールエビ料理 ……2,300円〜

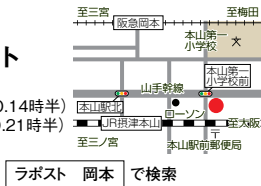
特典

この記事持参で
● ランチ ……デザートサービス
● ディナー ……500円引き (6月末まで)

ワインと欧風料理 **ラ・ポスト**

神戸市東灘区本山北町3-3-14
営/ランチ: 11時半〜15時半 (L.O.14時半)
ディナー: 17時半〜23時 (L.O.21時半)
17時〜23時(土日祝) 月曜定休

☎078-452-8766



見た目も体にも 美しい「美薬膳」

国際薬膳学院の講師の監修のもと、見た目も体にも美しい「美薬膳」を提案するカフェ。毎月異なるテーマのプレートセットは、前菜から一品ずつ丁寧にいただくスタイルで、自分の体と向き合うことができる。加圧トレーニングサロンも併設で、体内と外からキレイを目指そう。

- 美薬膳プレートセット1,200円(前菜3品+サラダ+スープ+メイン+小鉢+十六穀米)
- Menu**
- 美薬膳サラダセット1,000円(前菜3品+サラダ+パン+スープ)
 - 美薬膳スープセット1,000円(前菜3品+スープ+パン+サラダ)
 - 薬膳茶(気・温・水めぐり茶)各種650円
 - スイーツ各種 ……450円

特典

「この記事を持参」と食事された方に
セットドリンクサービス
(6月末まで)

美薬膳cafe **CATHE-CATHE** (カシュカシュ)

神戸市東灘区岡本2-13-18
モン・ヴィラー・ジュ岡本2F 水曜定休
営/11時〜20時 (L.O.19時半)
日曜〜18時 (L.O.17時半)

☎078-806-8838

facebook: 美薬膳カフェ カシュカシュ で検索



ガツンと旨い極上肉ランチ 淡路牛ローストビーフ& 迫力満点のハンバーグ

名物の「淡路牛ローストビーフ」は、ランクの高いランプ肉を惜しげもなく使用。コクのある濃い赤身の旨みが口いっぱいに広がり、別添え薬味(数種)で味の変化も楽しめる。平日5食限定の「淡路牛のハンバーグ」は圧巻の250g!国産牛ならではの脂、ジュワツと溢れ出す肉汁、肉本来の甘さにご飯が止まらない絶品ラクレットチーズなど、こだわりのバル料理が300円台〜楽しめる。とあって、土日祝限定「昼飲み」も見逃せない。

(上)一般的なモモ肉ではなく、贅沢なランプ部位で仕上げた自慢のローストビーフ。塩・タレ・ゆず胡椒・フライドオニオンなどの別添え薬味で最後のひと口まで飽きなく美味しい!写真は5食限定(+500円)の特盛丼! (右)素材から調理法までこだわり尽くしたハンバーグは、平日5食だけの赤字覚悟のサービスランチだそう。ジュシーな肉エキスと大満足のボリュームにファン続々。

Menu

- 淡路牛ローストビーフ丼(1日限定20食) ……1,300円
- 特盛淡路牛ローストビーフ丼(1日限定5食) ……1,800円
- 淡路牛のハンバーグ(1日限定5食) ……1,300円
- 土日祝限定 昼飲みセット(2h飲み放題+前菜セット+から揚げ・フライドポテト) ……3,000円
- アラカルト・ドリンク ……300円〜(税別)

特典

「シティライフを見た」で、食後の**コーヒー1杯をサービス**
(6月末まで・ランチご注文の方のみ)

WINE&食楽BAR **御影 KuraKura** (クラクラ)

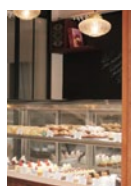
神戸市東灘区御影本町4-12-8
営/平日
ランチ 11時半〜14時半 (L.O.14時)
ディナー 17時半〜22時半 (L.O.22時)
土日祝12時〜23時 (L.O.22時半)
火曜定休

☎078-857-2684

<https://www.facebook.com/mikagekurakura.jp>



タルトオ・シトロン 430円(税別) 春夏期間限定(3月〜8月)



シェフ一人で作るケーキは常時14種類並べられている。

実力派
パティシエが
つくる

おすすめ
スイーツ
みつけた



蜂蜜カップシフォン 350円 ※数量限定のため、売り切れ次第終了



店内には蜜芋「紅はるか」を使用した様々なスイーツをご用意しております。是非ご賞味ください。

紅はるかシロップたっぷり
スプーンで食べるシフォンケーキ

今春からの新商品、蜜芋シフォンケーキ。ふんわりプレーンシフォンに甘さ控えめの生クリーム。中には糖度40度を超える蜜芋「紅はるか」を使用した、濃厚な自家製シロップをたっぷり。カップタイプなので、おもちせにもぴったり。

Chiffon
Cake

ARCOBALENO
KOBE

<アルコバレノ コウベ>
神戸市中央区元町通2-4-13
営/12時〜19時 水曜定休
TEL.078-599-8324
<http://www.arcobaleno-kobe.jp>

pâtisserie Fil
<パティスリー・フィル>

西宮市甲子園九番町3-25
営/10時〜20時
水曜定休・火曜不定休
TEL.0798-81-3785

爽やかな口溶けのレモンタルト
初夏にオススメ
口溶けのよいレモンクリームに、ライム香る爽やかなレモンがマッチしたレモンタルトは初夏におすすめの一品。フレッシュレモンを使用した酸味のあるレモンクリームは、徹底した温度管理のもと作られ、上部のメレンゲはライムの皮を削ってアクセントに。