場所

阪神・神戸間の今行くべきカフェをご紹介します。

素敵な

忘れる

隠れ家的なカフェからトレンドの旬メニューに、進化する定番など…

ヘルシーなヴィーガンカフェの

野菜たっぷりプレート

色んなカフェをはしごして素敵な時間を心ゆくまで楽しんでください。



ピンクグレープフルーツと 桃の焼きシフォンケーキ 1,080円

ココに注目! Topic

シフォンケーキ専門店の まろやかな生クリームと ふわふわの焼シフォン

えめのソフトクリ 限定で登場 た焼 モン漬けにしたシロ 桃を載せ、桃 」を彷彿させる可 。バニラのシフォンケ スを掛 **(きシフォン** まろやかな 心議の国 け ンが焼 のソー



季

〈マチルダ〉

西宮市高松町11-3 営/12時~21時 (L.O.20時半) テイクアウト12時~14時

€ 0798-65-2848







1.1Fにあるオーブンで毎日60個以上シフォ ンケーキを焼いている。ほかにもシュークリ ームやクッキーなどの芳ばしい香りが漂う。

2.シフォンケーキのテイクアウト用BOX。い ろいろな動物がマチルダのメニューを食べ ているオリジナルイラストが描かれている。





ユーやデザ

糖など動物性フリ

ココに注目!

Topic

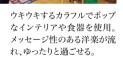


〈ザ ピンク ウィード カフェ〉 神戸市中央区北長狭通4.7-12 オーシャンズコート1F 営/9時~18時(L.O.17時) 土・日・祝9時~19時(L.O.18時) 火曜、第3水曜定休

€078-393-2118 http://www.thepinkweedcafe.com

The PINK WEED café







が入って満足度大。パリの カフェに訪れた気分で味 ンのガレットは中にチーズ き上げる。スモークサー 生地を強火でカリッと焼 ロンでは無農薬のそば粉の ニュ地方の郷土料理。ルマ モ

ガレットは仏・ブル







カリッと香ばしい

フランスのガレットを堪能



4

トやクレープも豊富。外はカリッと、中はもちっとし た食感がたまらない。

2.「ガレットとクレープを気軽に楽しんでほしい」と



2.グリーンとミディアムオークの木肌

が落ち着く店内。女性1人でもゆっくり

3.ジャガイモと香ばしいベーコンと玉

ネギを交互に重ねたジャガイモのキッ

ほどよい甘さの苺のジュース(480円)

できる。

シュ(350円)





1. 書斎のようなプライベ ート感が漂い、ゆったりと 寛げる。眺めて楽しめる本 が集められており、本の合 間に並ぶ雑貨もセンスが

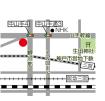
ンナップが魅力のブックカ インテリア雑誌や写真 など、思わず手に取っ 手作りのジャガイモの 、絵本、 サブカルチ

お腹を満たしたら至福の読 苺ジュースは甘くて爽やか。 ズベリーもミックスされた わいもしっかり。リンゴやラ キッシュはボリュームも味 書タイムを過ごそう。



神戸市中央区中山手通4-1-11 神戸ユージハウス 202 営/12時~19時 土·祝日 14時~19時 日曜定休

€ 080-4986-0619 (営業時間のみ受付) http://corenoz.arrow.jp



LE MARRON (ルマロン)

神戸市灘区山田町2-1-12 シャトー六甲 1F 営/9時~15時 土・祝日9時~17時 日曜定休

♦078-855-4317 https://ja-jp.facebook.com/ LEMARRON.JP



1.パリにあるメニューを中心にアレンジしたガレッ

安くてボリュームたっぷりに食べられるフランスの クレープリーをイメージ。