



# 1 トリトンカフェ北野 プラムとチェリーの パルフェ

1,300円

グラノラとアイスのほか、豆乳ブランマンジェ、チェリーのソース、プラムのジュレ、レアチーズムースなどを幾層にも重ねて、1日限定10食。

SO CUTE!

# ひんやり Sweets

暑さに疲れたときは、ひんやりとした甘さが舌にうれしい。ふわふわかき氷や濃厚ジェラートなど、色鮮やかで夏にぴったりのスイーツをご紹介します。

## 旬の果物を贅沢に。限定パルフェで涼をとる

季節ごとに旬の食材を使ったドリンクやスイーツが豊富で、毎月新作が登場する。期間限定のパルフェは、自家製グラノラとパナラアイスをベースに、旬の果物を贅沢に使って見た目にも涼やか。

## 2 studio D. ワッフルコーン

(左:バニラ、右:ストロベリー&バニラ)  
400円

期間限定の季節のフレーバーやイベントスペシャルフレーバーが登場することも。4月から登場したワッフルコーンも人気で、テイクアウトも可。



## 見ても食べても楽しい フォトジェニックな ソフトクリーム

“可愛い”ソフトクリームが話題のカフェ。バニラなど3種のレギュラーフレーバーに、キャラメルやチョコ、ラズベリーのクランチがトッピングされており、サクサク食感も楽しい。

## 3 BRANMA fericot (すもも&フルーツ) 561円

トッピングにもこだわりが随所に。「すもも&フルーツ」は香川の桃園から取り寄せたすももジュースを使用。そのほか、豆から挽く「エスプレッソと豆乳生チョコ」561円、宇治川の茶葉を使用した「抹茶」518円もオススメ。



## 植物性食材オンリー。新感覚の発酵豆乳スイーツ

国産大豆と植物性乳酸菌を独自の製法で濃縮、発酵させた今までにないスイーツ「fericot(フェリコット)」。プリンのような食感で、大豆の甘みがふんわり広がる。好みのフルーツなどをトッピングする。

## SHAVED ICE

## 4 菓一條 栄久堂吉宗 宇治金時 1,058円

高級抹茶から作る自家製宇治シロップと北海道産大納言を使用した自家製餡は、ほろ苦さと濃厚な甘さのバランスが良い。そのほか、あまおう100%の自家製苺シロップを使った「氷苺」も。



## こだわりの自家製餡がたっぷり ほろ苦さと濃厚な甘さの宇治金時

「本物の味」を大切にする甘党喫茶。喫茶メニューはすべて国産小豆を用い、商品に合わせ自家製餡をつくる徹底ぶり。なかでも良質な氷に自家製シロップを使用したかき氷に注目したい。一切の妥協を許さない和菓子店の夏の一品をぜひ。

### 4 菓一條 栄久堂吉宗

西宮市羽衣町7-26  
ミズキアルベジオ原川 1F  
営/9時~19時(L.O18時半)  
木曜定休

☎ 0798-36-5431  
https://wagashi.gr.jp/



### 3 BRANMA

神戸市東灘区岡本1-14-18  
営/月~金:9時~19時(L.O)  
土日祝:10時~18時(L.O)  
不定休

☎ 078-262-1401  
http://www.branma-kobe.com/



### 2 studio D.

神戸市東灘区魚崎中町4-2-20  
森ビル 3F  
営/10時~18時  
水曜定休 日曜不定休あり

☎ 078-451-4343  
Instagram「cafe\_studio\_d」



### 1 トリトンカフェ北野

神戸市中央区  
中山手通1-23-16 2F  
営/11時半~22時(L.O21時)  
不定休

☎ 078-251-1886  
http://www.triton-cafe.jp/

