



★ FROM KOBE ★

明治元年創業の名店で
ふわふわかき氷をできたてすぐに

創業150年、神戸名物・瓦せんべいの老舗店。喫茶スペース「菊水茶廊」で食べられるふわふわのかき氷が美味。自家製シロップと練乳は、好みで追加できるよう別添えされているのもうれしい。



イタリア菓子店でいただく
目にも鮮やかなブリュレパフェ

イタリアの食材や技法を守りながらも、オリジナルを追求するイタリア菓子専門店。伝統菓子や焼き菓子のラインナップのなかに、旬の果物を使用した期間限定のパフェが登場。



8
アマレーナ
マンゴージュレ
パフェ 918円

マンゴの甘みと相性の良いフランボワーズのソルベは、酸味がきいてさっぱりとした口当たり。上層はブリュレになっていて、とろっとしたカスタードクリームとひんやりソルベとの融合も見事。



5 33+
サーティーサード珈琲
プリン ア・ラ・モード 1,080円
モカ・ジャバ 650円

「大人のプリン ア・ラ・モード」は旬の果物を取り入れて豪華な装い。アイスオーレにコーヒーゼリーやバニラアイスなどがトッピングされた「モカ・ジャバ」は、まさにドリンクパフェ。

6

菊水總本店 菊水茶廊
かきごおり *

(いちごみるく) 880円

口に入れるとふわっと一瞬で溶けるので「綿菓子氷」と名付けられるほど。いちごのつぶつぶ感とジューシーな果肉が楽しめるいちご蜜と練乳が絡み合っ、濃厚でありながらさっぱりした後味。自家製蜜につき、なくなり次第終了となる場合がある。

jazzy な雰囲気大人スイーツの数々を

ジャズが流れる落ち着いた雰囲気の店内。熟成豆で淹れるサイフォン珈琲に加え、季節の果物をふんだんに使ったホットケーキやどこか懐かしさを感じるプリンといった大人好みのスイーツがそろう。

7

Riccio d'oro
ジェラート *

(手前:洋梨、ライチ&ラズベリー
奥:宇治抹茶、マンゴー) 各540円

チョコレートやピスタチオ、玄米茶などの定番から季節のフレーバーなど約10種類から2種類を選ぶ。素材の旨味を感じられる、濃厚ながらもすっきりとした甘さで喉越しが良い。



乳卵小麦を使わないギルトフリーなジェラート

乳卵小麦など食物アレルギー27品目を使用せず、アーモンドミルクなどをベースにしたジェラート。食物アレルギーの人たちが「食べ物で苦しむことのない未来の実現」を目指して3月にオープン。

COOL SWEETS! ♡



8 アマレーナ

芦屋市茶屋之町2-4
営/10時~21時(L.O)
水曜定休
☎ 0797-35-5516
http://www.amarena.jp/



7 Riccio d'oro

神戸市中央区八幡通4-1-12
レジデンス芙蓉ビル1F
営/11時半~20時(L.O19時半)
月曜定休
☎ 078-891-8880
http://ricciodoro.shop/



6 菊水總本店 菊水茶廊

神戸市中央区多聞通3-3-15
営/9時半~18時(L.O17時半)
無休
☎ 078-382-0080
http://www.kikusui.net/



5 33+サーティーサード珈琲

神戸市中央区布引町2-2-10
モンラヴィ新神戸 1F
営/9時~20時(L.O19時半)
月曜定休
※月曜日が祝日の場合は火曜日に振替
☎ 078-242-5560
https://33thirty-thirdcoffee.jimdo.com/

