

ココロが躍る、

Sweets Collec

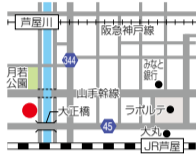


Limited

Casa BELLINI (カーサ ベリーニ)

芦屋市月若町2-17
芦屋川西側
営/11時~19時
木曜定休

☎0797-32-1777
https://bellini-ashiya.com/casa
Instagram casa_bellini



1.いもくりなんきんのクレープ 600円
秋の味覚を満喫できる一皿。レモン風味でシロップ煮にした芋・栗・南瓜にナッツやラムレーズン、栗のクリームなど。

2.洋梨のコンポートとクリームブリュレ、赤ワインのソルベ添え 600円
洋梨を贅沢に1/2個使用し、赤ワインでコンポート。三位一体のバランスが美味しい。



Limited

2



Limited

PATISSERIE PREFERE

(パティスリー プレフェレ)

神戸市灘区高徳町3-1-9
エクセレント三和1F西側
営/9時半~20時 月曜定休

☎078-806-8310
Instagram preferere.kobe



されるお店。

1年中なんでも手に入る時代だからこそ、季節感を大切にしたいケーキのラインナップを意識。「味はもちろん、見た目も楽しんでもらえるように」と、頻繁に商品の入れ替えをしている。昨年4月にオープン以来、地元の人に愛されるお店。

1.モンブラン 500円(税別)
伊産栗のシロップ煮が丸ごと真ん中に。和栗と仏産栗のマロンクリームは蒸りよく、リピート必至。

2.りんごのミルフィーユ 500円(税別)
紅玉りんごのタタンとカスタードクリームをパイ生地でサンド。甘酸っぱさとカスタードのバランスに舌鼓を打つ。



New

2

見目麗しさに
ショーケースで
迷う楽しみも



Limited

カシュ・カシュ 500円
ピスタチオのアーモンドクリームの上には、栗感が濃厚なマロンクリームが。オレンジゼストが効いている。

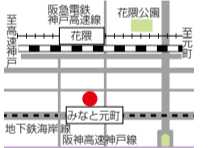
COMPARTIR VALOR

(コンパルティール パロール)

神戸市中央区栄町通4-4-8
営/10時~19時
不定休

☎078-599-7521

Instagram compartir_valor



加集製菓店

(カシュウセイカテン)

神戸市中央区北長狭通7-1-27
営/11時~19時
(無くなり次第閉店)
不定休

☎090-9616-1870
Instagram kashuseika



2

可愛いサイズに目移りする
バイクドスイーツ
週2日だけ間借りで焼き菓子店をオープンしていたが、満を持して10月に独立。兵庫県産や旬を取り入れることを意識しながら、15種以上焼き菓子を揃える。ひと口サイズなのでいろんな種類を食べられる楽しみも。

1.アンティーク皿やフォトフレームなどを使ったディスプレイも可愛い。マドレーヌ(50円)など1個から購入可。

2.柿タルト(250円)や神戸産のイチゴとミントを使った自家製ジャム(600円)も虜になる。



Maman et Fille (マモン・エ・フィユ)

神戸市東灘区御影2-34-20
グレイスリー御影1F
営/11時~19時
火曜定休

☎078-414-7842

http://me-f.jp
Instagram mamanetfile0706

