



{ bonbon }

一粒ごとに心酔わす  
お姫様のカクテル



cherry.c  
(チェリーシー)

芦屋市月若町5-12  
営/10時~19時  
(2/1~2/14は20時まで)  
火曜定休(2/13は営業)

☎0797-62-6889  
http://cherry-c.jp



“物語のお姫様に贈るような特別なショコラ”がコンセプトの同店。バーテンダー出身のショコラティエによる「カクテルショコラ」は、スマイレ草とレモンが香る「バイオレット・フィズ」や「モヒート」「ミモザ」など、珠玉の9粒。3,564円。

愛してやまない

# SWEET & BITTER な

甘くてほろ苦いチョコレートは、ボンボンやケーキ、パフェ等と姿を変えて多くの人を魅了する。



{ bonbon }

露の老舗ブランドが  
表現する新たな伝統

1907年誕生のロシアのプレミアムチョコブランド「バラノフ」。創始者のひ孫キリル氏の新作「1917」(ロシア革命の年号)は、ゴマ入りピターガナッシュとアーモンドブラリネミルクガナッシュのドラマティックな二層仕立て。「トリュフ&ブラリネ」6個入り2,280円。

ショコラティエ バラノフ

神戸市中央区栄町通3丁目6-16  
営/13時~20時  
月曜定休(2/12は営業)  
☎078-599-9733  
https://www.baranoff.jp/  
Instagram@kirillbaranoff



{ parfait }

体にやさしい甘さの  
ギルトフリーパフェ

糀を使ったヘルシーメニューが人気のカフェ。「糀チョコレートバナナパフェ」は、有機クーベルチュールとココアを使った糀の生チョコケーキが濃厚ながらもさっぱりとした甘さ。糀アイスとチョコソースの相性も抜群。

Cozy Cafe

(コージーカフェ)  
神戸市東灘区岡本1-14-6 104  
営/11時~18時  
不定休

☎078-452-5840  
http://cozycafe-kobe.com/  
Instagram@cozycafe-kobe



「詰めやすさよりも食べて楽しい順番にこだわって」作られたパフェは、どの層も丁寧に手づくりされている。970円。

{ gateau }

カカオの苦味にはまる  
クリーム&チェリー



小麦粉不使用の生地の上には九州産純生クリームがふんわり。サンドされたキルシュがほのかに香るチェリーの蜜煮がアクセント。「フォレ・ノワール」486円。

素材の良さをシンプルに味わってほしいと、引き算で構成するおいしさを追求する同店。「黒い森」を意味する「フォレ・ノワール」はフランス・ヴァローナ社のカカオ分が濃厚なチョコを使用したガトーショコラ。大人リッチな味わい。

菓子工房 いちかわ

西宮市樋之池町5-16  
営/10時~19時  
火曜・第3第4月曜定休(2/13は営業)

☎0798-75-5855  
http://www.kasikoubouichikawa.jp/



厳選した最高級食材を使った「チョコサンドクッキー」はミルクチョコ、ホワイトチョコ、紅茶など全5種。2個入り194円。