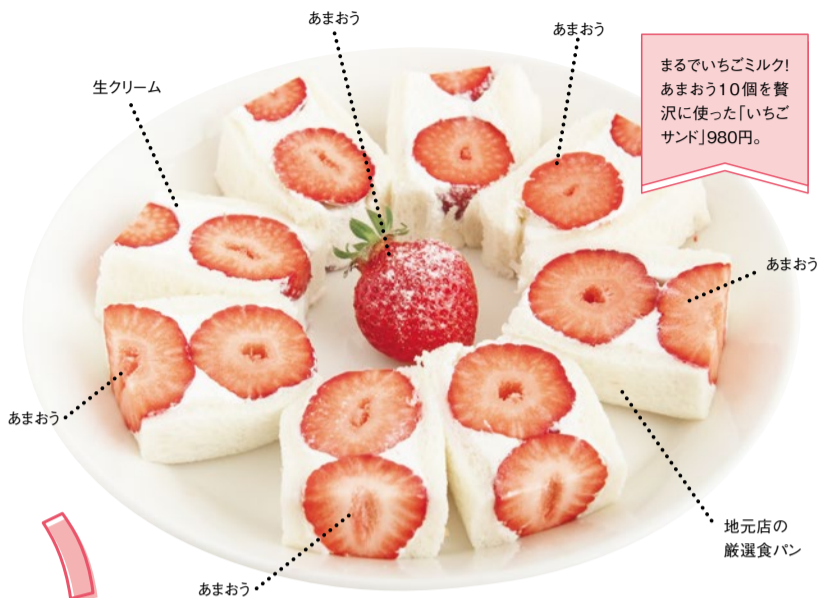


hanamico

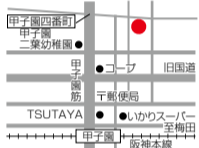
ゆったり和める住宅街の隠れ家カフェ

閑静な住宅街の一角。オーダーが通ってから豆を挽き、一杯ずつドリップする自家焙煎のコーノ式珈琲と、手づくりスイーツで和めるカフェ。新作いちごサンドは、開店日に合わせて遠方から訪れるファンも。



まるでいちごミルク!
あまおう10個を贅沢に使った「いちごサンド」980円。

hanamico
〈ハナミコ〉
西宮市甲子園五番町4-1
営/13時~17時オーダーストップ
不定休(開店日はインスタで告知)
☎0798-41-2080
http://hanamico.com
Instagram@hanamico_



いちご
と
抹茶

芦屋 Pour Toujours sweets
キュートなピンクに
乙女心を弾ませて

素材や味はもちろん、ビジュアルやパッケージにもこだわる同店。女性パティシエ2人が生み出すスイーツは、愛らしさの中に甘さ控えめのおいしさを閉じ込めた逸品揃い。贈る人も贈られる人もハッピーに。

芦屋 Pour Toujours sweets
〈あしや プールトゥジュール スウィーツ〉
芦屋市精道町12-14
営/10時~18時
水曜定休(3月31日(土)は臨時休業)
☎0797-26-6221
http://www.ptweets.com/
Instagram@ashiya_pour_toujours



ふわふわの抹茶生地にはあっさりした抹茶クリーム。「芦屋デイズロール(抹茶)」378円。

Patisserie GREGORY COLLET

本場のフランス菓子を
神戸からお届け

今年の1月に元町からハンター坂に移転。リニューアルオープンを機にフランス菓子の販売と喫茶に注力した。いちごを使った季節のタルトは新作。クリームと相性の良い、甘酸っぱい国産のとちおとめを中心に使用。

Patisserie GREGORY COLLET

〈パティスリー グレゴリー・コレ〉
神戸市中央区山本通2-3-5
営/10時半~19時半 カフェ11時~19時半(L.O.18時半)
水曜定休(祝日は営業)

☎078-200-4351
http://www.gregory-collet.com/
Instagram@patisseriegregorycollet



ピスタチオ、いちご、フランボワーズの三層のムース「ピスターシュブレズ」594円。



50円~100円アップで希少な白いちごに変更も可。



吹上の森 六甲
採れたて完熟いちごが
自慢のスイーツ

三田の森を抜けた先にある人気の邸宅カフェ「吹上の森」の六甲店。三田から届く完熟いちごを使ったスイーツが人気。素材を大切に、クリームやスポンジなども自家製で、見た目も楽しめるものを、と新作研究に勤しむ。

吹上の森 六甲

〈ふきあげのもり ろっこう〉
神戸市灘区山田町3-2-6
六甲リッチライフ&プラザ1F
営/月~土11時~21時(L.O.20時)/日11時~19時(L.O.18時)
水曜定休

☎078-779-1933
http://fukiagenomori.com/
Instagram@fukiage_no_mori



コロんとした器の中もいちご尽くしの「ほっこりいちごのパフェ」950円。