



目にも鮮やかな「宇治抹茶クリームと白玉のティラミスパフェ」960円。

Kitchen Ravo
創作料理カフェが提供する人気のパフェ第三弾

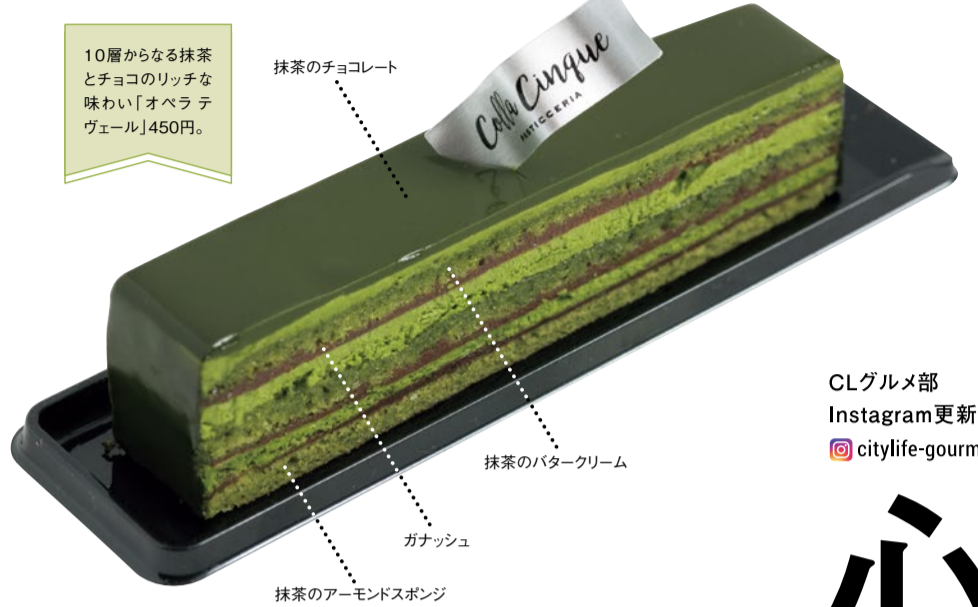
早い日には1時間で完売してしまうほど、同店のカフェメニューの中で人気を誇るパフェ。昨年ブレイクしたいちごや桃のパフェに続く今年の新作は、香り高い宇治抹茶をふんだんに使った和パフェ。13時半からの提供開始直後か、ディナータイムが狙い目!

Kitchen Ravo
(キッチン ラボ)
神戸市中央区栄町2-3-5平崎ビル2F
営/月~土 ランチ&カフェ
11時半~17時(ランチL.O. 15時半)
ディナー18時~22時半
日 11時半~17時(ランチL.O.15時半)不定休
☎078-954-5268
Instagram@kitchenravo



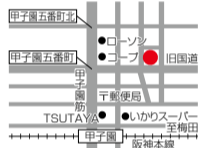
Colla Cinque
五番町で愛されるホテルクオリティ

ホテルで腕を磨いたチーフパティシエらが、定番から季節限定まで、地元の声を取り入れた品々を幅広く揃える。自慢の「オペラ」とその抹茶バージョンは幾重もの層で、とことんまで食感にこだわった渾身の作。



10層からなる抹茶とチョコのリッチな味わい「オペラ テヴェール」450円。

Colla Cinque
(コッラ・チンクエ)
西宮市甲子園五番町16-10
営/11時~19時
水曜定休
☎0798-55-2025
http://www.colla-cinque.com
https://www.facebook.com/collacinque.kousien
Instagram@colla_5



抹茶が香るパウンドケーキ。中には丹波産黒豆が。「クーボ 抹茶」1,000円。

CLグルメ部
Instagram更新中
@citylife-gourmet

心躍る春スイーツ

麗らかな日が差し始めると街を賑わせるスイーツ界の双壁。目を惹く色とフォルムに癒されるか、ビターな大人の世界に浸るか…。悩むも制覇するもまた幸なり。



グルテンフリー、乳卵不使用で、抹茶が香る和菓子のような軽やかさ。「金柑と抹茶のタルト」500円。

Beinelmilel
素材を厳選した心と体にやさしいスイーツ

タルトやキッシュを中心に、自然派食材で作るスイーツが人気の新顔カフェ。トルコ語でノンジャンルを意味する店名通り、素材の組み合わせやビジュアルに個性が光る。グルテンフリーやビーガン用スイーツもスタンバイ。

Beinelmilel
(バイネルミレル)
西宮市鳴尾町4-14-20
営/12時~20時(金土祝前日は~21時)
月・火曜定休
https://www.facebook.com/beinelmilel/
Instagram@beinelmilel



Patisserie tête en l'air
斬新なデザインも美味しいフォルム

「美味しいものを作るのは当たり前。その上でデザイン性も重視」と語る店主。作っていて楽しいという抹茶のムース「ジャポン」のフォルムは、手土産にすれば箱を開けた瞬間、歓声上がること間違いなし。

Patisserie tête en l'air
(パティスリータンレール)
西宮市二見町12-20
営/10時~20時
無休
☎0798-62-3590
https://ja-jp.facebook.com/patisserie.tete.en.lair/
Instagram@patisserie_tete_en_lair



いちごシーズン限定。サクサク3層のパイにいちごソースとカスタード。「ミルフィユ」465円。

苔玉を模した遊び心溢れる一品。「ジャポン〜栗入り抹茶ムース」411円。



タカナシ乳業の北海道産生クリームの上品な味わいが抹茶の香りや渋皮栗とマッチ。