

Chocolate

夏こそ美味しいチョコレート

冷たくて甘い贅沢を

チョコレートといえば冬のイメージですが、アイスドリンクやチョコサンドなど夏ならではのチョコレートを紹介します。冷たくて甘い素敵なひとときをお楽しみください。



チョコレートサンド ゆず 350円

夏に美味しい Point

ホワイトチョコレートのまるやかな口当たりと、柑橘系特有の苦みがアイスコヒーによく合う。他にも様々なフレーバーがラインナップ。手土産にピッタリのギフトボックスも用意。

新食感の生チョコサンド

夏のオススメは、ゆず

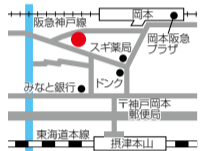
本格的なチョコレートサンドが楽しめる話題の同店。生ホワイトチョコレートをベースに、細かくカットしたゆずのピューレ&ピールを練り込んだ。ひかえめな甘さの中に香る爽やかなゆずの風味が特徴。この夏は新フレーバーも登場予定なのでお楽しみに。

- Menu
- ◆チョコレートサンド 全10種
 - ・ミルク.....350円
 - ・フランボワーズ.....350円
 - ・ピスタチオ.....360円
 - ・ビター.....340円 他
- ※ギフトセットは5個、10個を用意

HERF sugar KOBE

(ハーフシュガーコウベ)

神戸市東灘区岡本1-11-18-102
阪急神戸線岡本駅徒歩約3分
営/11時~19時 日・月・木曜日定休
※日曜はイベントによってはオープンの日も有り
☎078-778-2016



ハートアソート 2,700円(税別)

夏に美味しい Point

パーテナー出身のショコラティエがオススメするのはシャンパンとの組み合わせ。一粒ずつ表情を変えるマリアージュに酔いしれて。夏はジェラートも販売。濃厚な味わいの「プレミアムショコラ」は絶品。

特製オレンジットの爽やかな甘み

「お姫様のためのショコラ」がテーマの同店。ハートのケースに入った可愛いアソートの主役は、イタリア産オレンジを様々なリキュールに100時間漬けたオレンジット。ボンボンショコラ4種を添え、贈り物としても人気が高い。夏らしい爽やかな甘みを楽しんで。

- Menu
- ◆プラネショコラ4個入.....1,100円
 - ◆ジェラート各種.....370円~
 - ◆ドン・ペリニョン ショコラアソート.....2,900円
- ※すべて税別

特典
「シティライフを見た」で1点以上お買い上げの方に「小さなチョコレート」をプレゼント。(7月末まで)

cherry.c

(チェリーシー)

芦屋市月若町5-12
営/10時~19時
火曜定休
6~8月は火・水曜定休

☎0797-62-6889
http://cherry-c.jp
https://cherry-c.stores.jp



神戸魔法の生チョコトルネード 590円

夏に美味しい Point

umieモザイク店限定のテイクアウト商品。せっかくなので夏の空の下、神戸港を一望しながら味わってみよう。冷たくてビターなソフトクリーム「神戸魔法の生チョコソフト」もオススメ。

ここでしか飲めないカカオリッチなドリンク

神戸フランツ最大級の店舗であるumieモザイク店では、夏季限定チョコレートドリンクを販売。ベルギー産のカカオリッチなクーベルチュールチョコレートに、生クリームとミルクを贅沢に使用した。時間とともに生クリームとチョコが混ざりあい、とろけるような口当たり。

- Menu
- ◆神戸魔法の生チョコソフト.....430円
 - ◆神戸魔法の生チョコレート・プレーン(90g).....1,290円

特典
この記事持参で「神戸魔法の壺プリンとドリンクのセット」通常価格640円→300円(先着4名)
※同店のみ利用可。他サービスの併用不可。(7月末まで)

神戸フランツ umieモザイク店

神戸市中央区東川崎町1-6-1
umieモザイク2F
営/10時~21時
(ドリンクL.O 20時)
年中無休
☎078-360-0007



メレンゲ 918円(4個入)

夏に美味しい Point

底面をコーティングしているチョコレートをより楽しむため、冷蔵庫で30分ほど冷やしてもおいしい。3種類のビターチョコレートをブレンドした濃厚なソフトクリームもオススメ。

Nakamura Chocolate

(ナカムラ チョコレート)

神戸市東灘区岡本2-5-16
営/11時~18時半 月曜定休
☎078-940-1637
http://www.nakamura-choco.jp/
Instagram@nakamurachocolates_japan



サクサク食感が楽しいまんまるスイーツ

マカダミアナッツを砂糖菓子で包んだキュートなスイーツ。サクとした軽さと、ナッツの食感が楽しい。底面をチョコレートでコーティングしているため、香ばしい風味の中に甘いコクが広がる。オーストラリアの原住民の食文化「ブッシュフード」を基にしたフレーバーもユニーク。

- Menu
- ◆ソフトクリーム ショコラ.....486円
 - ◆ソフトクリーム パニラ.....486円
 - ◆AUSTRARIAN SELECTION 4個入.....1,458円
 - ◆THE NAKAMURA SELECTION 4個入.....1,458円
 - ◆DARK SELECTION 4個入.....1,458円



トリプル トリノ 800円(税別)

夏に美味しい Point

カファレルの代名詞とも言えるジャンドゥーヤをたっぷり使ったドルチェ「ジャンドゥーヤ」も人気。ビターなチョコレートムースやジャンドゥーヤのブリュレなどが三層に重なり、思わず暑さも忘れそう。

イタリア・トリノの味老舗ならではのアレンジで

トリノの伝統的なドリンク「ビチェリン」をアレンジ。エスプレッソとジャンドゥーヤのガナッシュをブレンドしたスムージーの上に、アマレットリキュール入りのエスプーマをたっぷり絞った。マカロンの原型と言われるアマレットのクランチがアクセントに。

- Menu
- ◆ジャンドゥーヤドルチェ.....520円 ※テイクアウトのみ
 - ◆ドルチェお皿盛り.....1,200円
 - ◆オリジナルギフト(チョコレートアソート).....1,700円~
- ※すべて税別

特典
「シティライフ7月号を見た」と購入で「チョコレート1粒プレゼント」※先着30人(7月末まで)

カファレル神戸 北野本店

神戸市中央区山本通3-7-29
神戸トアロードビル1F
営/11時~19時(L.O18時)
火曜定休
(12月~3月及びGWは除く)
☎078-262-7850
http://www.caffarel.co.jp



アイスショコラトル (Take Out) 756円
(店内提供はチョコレート付きで972円)

夏に美味しい Point

濃厚でクリーミー、口当たりなめらかなICHIJIオリジナルのアイスクリーム「セミフレッド 540円」(店内のみ提供)もオススメ!

ビーン・トゥ・バー チョコレート専門店の夏季限定ドリンク

豆の仕入れから選別、焙煎、摩砕、調合、成形まで、自社工場で管理し製造するビーン・トゥ・バー チョコレートの専門店。夏季限定のチョコレートドリンク「アイスショコラトル」は、アクセントにカカオニブがトッピングされていて香ばしく、深い味わい。テイクアウトOKなもの嬉しいポイント!

- Menu
- ◆ビーン・トゥ・バー チョコレート大箱(3枚入り).....3,780円~
 - ◆ビーン・トゥ・バー チョコレート小箱(1枚入り).....1,188円~
 - ◆カフェドリンク...コーヒー、紅茶、ソフトドリンク等
- ※すべてのドリンクに、ビーン・トゥ・バーチョコレート付き

ICHIJI (イチジ)

芦屋市業平町1-20
営/11時~20時
火曜定休(祝日除く)
JR芦屋駅 南出口すぐ
☎0797-69-6388
https://ichiji.net/

