



1

チョコパフェ
720円

チョコとバニラのアイスに、チョコレートソースがたっぷり。アーモンドスライスが香ばしいアクセントに。

フルーツパフェ 720円。バニラアイスの下にはフルーツカクテル。春はイチゴ、夏はマンゴーなど、季節でフルーツソースが変わる。



3

マンゴーパフェ
1,188円

軽やかな生クリームとフルーティなマンゴーソース、大人気のパイ「中ミミ」のハーフサイズもトッピング。

CLグルメ部 Instagram更新中
@citylife-gourmet

名店の

フルーツもアイスも、あれもこれも食べたい
神戸阪神間の老舗店、名店の洗練された



フィナンシェやマドレーヌは、神戸の二郎いちごや淡路島産レモンなど、県内の食材を使った季節限定品も。フィナンシェ(5個入り)702円。



2

プリンパフェ
950円

自慢のプリンには、「バニラの女王」と呼ばれるブルボンバニラが原料の最高級バニラ原液「モンレニヨンヴァニラ」を使用。



白桃のパフェ
1,296円

食べ進むほどに桃の香り、瑞々しさ、異なる食感や温度が新鮮に感じられる。控えめなアーモンドとのバランスも絶妙。

4

1 Ajisai

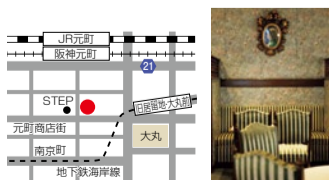
古き良き時代を思わせる
本物志向の定番パフェ

元町時計店が1971年から営む、昭和レトロな喫茶店。ビル2階の隠れ家的な店内でいただけるパフェは、長年変わらぬチョコとフルーツの定番に加え、和風パフェなど季節限定も。フレッシュフルーツにこだわったトッピングも贅沢感あり。

茶房あじさい

神戸市中央区元町通1-8-5 元町時計店ビル2F
営/10時半~18時半(L.O18時)
水曜定休

☎078-392-2525
https://www.ichibankan.co.jp



神戸の市花からつけた店名にちなみ、壁紙も美しいあじさい柄に。椅子など調度品は、神戸の老舗家具店にオーダー。

2 Bocksun

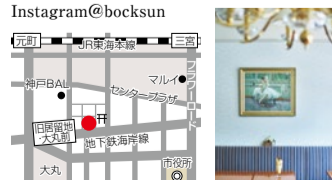
プリンとソフトクリームの
口福な出会い

元々「ボック」だった社名を神戸っ子が親しみを込めて「さん」付けで呼んだ愛称が店名になったという、1964年創業の老舗洋菓子店。あらゆるソースと相性の良い特製ソフトが底にあるので、最後の一口までひんやりと楽しめる。

神戸洋菓子店ボックサン 三ノ宮店

神戸市中央区三宮町2-6-3
営/販売11~19時半、飲食11時~19時(L.O18時半)
無休

☎078-391-3955
http://www.bocksun.com/
Instagram@bocksun



シックでエレガントな雰囲気のある2階はグループ客に人気。キッチンのある3階はカウンター席でお一人様ものんびりと。

3 Freundlieb

聖なるカフェでいただく
果肉たっぷり、至福の甘味

1924年創業の老舗ドイツベーカリー。元礼拝堂だった空間を改装した2階のカフェでは、毎年好評の夏限定パフェが登場。今年はゴロっと大きな果肉が入ったマンゴーパフェ。マンゴーアイスにヨーグルトアイスに合わせて、後口も爽やか。

フロインドリーブ

神戸市中央区生田町4-6-15
営/10時~19時(L.O18時半)
水曜定休(祝日の場合は翌日休み)

☎078-231-6051
http://freundlieb.jp



三代目店主が拳士した緑のある旧神戸ユニオン教会は、建築家ヴォーリス設計。映画「阪急電車」のロケ地にも。

4 Henri Charpentier

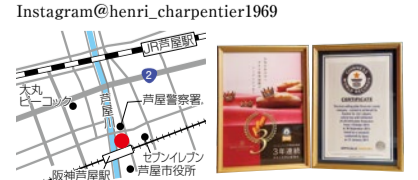
甘く繊細な白桃づくし
芦屋本店限定のパフェ

百貨店でもおなじみのアンリ・シャルパンティエは、デザート(お皿盛りのデザート)の食べられる喫茶店として1969年に芦屋に誕生。今夏は国産の旬の白桃を使った、食べ始めから終わりまで桃を感じる可憐なパフェがお目見え。

アンリ・シャルパンティエ芦屋本店

芦屋市公光町7-10-101
営/販売9~20時、飲食11~20時(L.O19時半)
元日のみ休業

☎0797-31-2753
http://www.henri-charpentier.com/shop/ashiya-headoffice/
Instagram@henri_charpentier1969



今や同店の代名詞的な存在でもある、ロングセラーのフィナンシェは年間販売個数がギネス世界記録を更新中。