



北摂の Baked Sweets

北摂にもタルトやパイ、マフィンなどのペイクドスイーツの専門店が増えてきました。焼き込んだ深い味わいやオリジナリティあふれる様々なテイストが楽しめます。ほかにも人気パティスリーの秀逸な焼き菓子たちを集めました!

高槻 / 公園と、タルト

フルーツをじっくり焼き込んだタルトやパイに心奪われる

昨年11月にオープンした同店は、フレンチレストランやパティスリーでシェフをしていたオーナーパティシェ平野さんが早朝から焼き上げるタルトやパイが人気。フレッシュなフルーツをタルト生地と一緒に1時間じっくり焼き込むため、フルーツが煮詰まってジャムのようなになる。生地も苦くならない工夫で、酸味と甘みのコントラストが抜群。人気のキッシュもまず料理を仕込んでから、卵液を流し込むというこだわりぶりだ。



2Fがイートインスペースと雑貨店「halufu」。ドリンクバーは480円。自家製紅茶シロップと無糖紅茶、フルーツサンゴリアを使って、自分好みのオリジナルドリンクをいろいろ作ってみるのもお楽しみ。タルト420円～、パイ380円～。



アップルパイは赤ワインとシナモンの大人味。お酒にも合うように作られている。

高槻市芥川町4-20-6
営/火～土10時～18時、水10時～17時
(タルトが売り切れ次第終了)
日曜・月曜定休

☎090-8199-7894
📷 park_and_tart/



高槻 / ROCCA & FRIENDS

(ロッカアンドフレンズ)

「旅する紅茶」と一緒にマフィンやタルト、ビスコーンなどのペイクドスイーツを

精製されていない沖縄県産のきび糖や太白胡麻油等を使った、身体にやさしい美味しいペイクドスイーツがずらりと並ぶ。フレッシュなフルーツをじっくり焼き込んだジュシータルトやビスケットとスコーンのいいとこどりをしたカリッ、サクッ、ふわっのビスコーンをおいしい旅する紅茶と一緒に味わおう。



カフェも併設している。野菜たっぷりのデリランチもおすすめ。人気店なので予約して出かけよう。



ジュエルマフィン(各180円)は季節ごとのメニューも登場するのでお楽しみに!

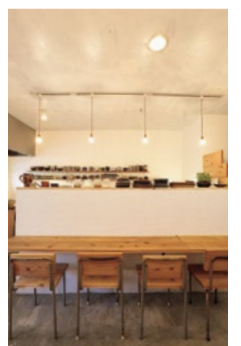
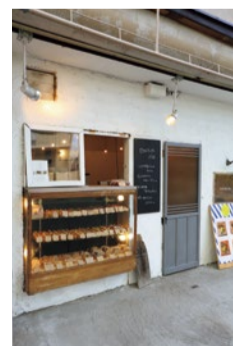


摂津富田 / OYATUYA.ISU (オヤツヤ イス)

一つひとつ手づくりの小さなマフィン。甘い系だけでなくベーコン・バジル・チーズなど赤ワインに合うものも。

大人の休憩場所がテーマ
イスにすわってゆっくりしよう

店頭ショーケースに並ぶのは、常時30種類以上のマフィン。80円～150円と手頃な価格なので、キッシュやカレーなどのプレートランチ(1,080円)を楽しんだ後にコーヒーや紅茶と一緒におやつとして楽しむ人も。もっちり、しっとりした食感で、味のバリエーションにも驚きや発見がある。もちろんテイクアウトもOK。



バウンドケーキは無農薬レモンの紅茶パウダー、抹茶とホワイトチョコ、ほうじ茶とホワイトチョコがある。1本900円。カットもある。

高槻市富田丘町6-14
営/11時～18時
無休

☎072-609-5118
📷 @oyatuya.isu



ジュエルマフィンのほか、ビスコーン(200円)やジュシータルト(300円)、旅する紅茶のカヌレ(140円)、甘くないデリケーキ(300円)まで、どれにしようか迷ってしまうほどのラインナップ。かわい箱に詰めておみやげにしたい。



高槻市芥川町1-15-15 UIビル2F
営/10時～18時(LO17時半)
月曜定休(祝日の場合は営業。翌日休)

☎070-5431-2907
<https://www.rocca-f.com/>

