



**体に優しく美味しく
栗マロンカボチャの玉手箱**

上質な甘みやうまみとホクホク感が特徴で、収穫数が少ないことから“幻のカボチャ”とも言われる「栗マロンカボチャ」を使ったスイーツ専門店。ドーナツやソフトクリームなど、スイーツ全部を乗せたパフェは、素材の魅力を色んな形で楽しめる逸品。ほぼ無添加で体にも優しい同店で、栗マロンカボチャを味わい尽くそう。

SPECIALTY PUMPKIN ZUCCA

〈スペシャルティ パンプキンズッカ〉

神戸市中央区三宮町2-9-13 営/11時~19時
水曜定休 店内禁煙

☎090-1817-8495
Instagram@specialty_pumpkin_zucca



パフェのトッピングでもあるドーナツは、カボチャを皮ごと生地に練り込んでいて濃厚な味わい。パフェはカスタマイズ可能なので、オリジナルパフェにも挑戦してみてください。

**野菜の魅力を発見できる
新感覚のカボチャフォンデュ**

「野菜の新しい発見をしてほしい」と、近郊農家中心に様々な野菜を取り入れた料理を提供。カボチャを器にしたチーズフォンデュは、朝採れの野菜にソーセージや魚介、お代わり自由のパンとチーズがつく。食べ終わったら、選べるソースと「追いチーズ」でオープン焼きに。食べ応え、栄養もたっぷりで大満足!



ランチ、ディナーともにつけてくる「野菜マルシェ」は、10種類以上の新鮮野菜やパンが食べ放題。そのまま食べるもよし、フォンデュにつけるもよし。

**八百屋カフェ
SANNOMIYA** 〈サンノミヤ〉

神戸市中央区下山手通2-2-9 ライトハウス6F 営/11時~14時(L.O.13時半)、金土祝前日17時~24時(L.O.23時)、日~木・祝日17時~23時(L.O.22時半) 無休 禁煙

☎078-332-3316
Instagram@yaoyacafe_sannomiya



丸ごとカボチャの
チーズフォンデュ
1,408円
(2人~)



秋の二大スター食材

ハロウィンの主役カボチャ。飾り付けだけではない、あらゆる顔を持つカボチャ料理の魅力を感じてください。



**10月限定の甘い誘惑
手のひらサイズの
カボチャスイーツ**

阪神西宮駅に直結するショッピングモール「エビスタ西宮」内にある同店。契約農家から仕入れた有機野菜や果物を使った料理、デザートが豊富に揃う。10月限定で登場する「カボチャのクリームブリュレ」は、手のひらサイズのカボチャが器に。きび砂糖や三温糖を使用し、素材の甘味を活かす優しい味付け。添えられた塩味のかぼちゃチップスも良いアクセントに。

TIERRA LUZ VIENTO
〈ティエラ ルス ビエント〉

西宮市田中町1-6 エビスタ西宮3F 営/11時~23時 無休 禁煙

☎0798-23-3089



器として使われるぼっちゃんカボチャ。初旬以降はバターナッツカボチャなどに変更予定なので、色々なカボチャを楽しもう。

**レトロお洒落な空間で
自家焙煎コーヒーと
やみつきホットサンド**

大阪、兵庫で現在5店舗展開しているお洒落カフェ。オリジナルブレンドの自家焙煎コーヒーと、お手製サンドイッチを始め、クッキーなどの焼き菓子やデザートが楽しめる。秋にぴったりの「パンプキンホットサンド」は、カボチャの食感を残したピュレに、炒めた玉ねぎを加えてコクを出す。たっぷり挟まれた具材は塩胡椒が効いて一度食べるとやみつきに。



かぼちゃプリン600円は、パンプキンホットサンドと同じカボチャをたっぷり使って、きれいな黄色を出すのがこだわり。



パンプキン
ホットサンド
700円

**MONDIAL KAFFEE328
Diamond cross**

〈モンディアルカフェ サンニハチ ダイアモンドクロス〉

西宮市甲風園1-9-3プラザビル1F 営/平日、日祝8時半~21時(L.O.20時半) 金土祝前日8時半~22時半(L.O.22時) 不定休 禁煙(店外の4席のみ喫煙可)

☎0798-64-7700
Instagram@mondialkaffee328diamondcross

