

◆シティライフグルメ
Instagram更新中
@citylife_gourmet



ヨーロッパ発 旅情誘う 甘美なお菓子

Born in Europe

馴染みあるものから、未知なものまで。

いつもより、ほんのちょっと贅沢して。

ヨーロッパの伝統菓子で、旅心を味わいましょう。

Everyone Loves European Sweets

from France

フランス人オーナー厳選 心躍るキュートな伝統菓子

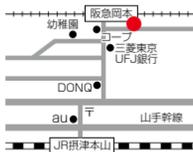
フランス輸入の食品や雑貨が並ぶ同店。フランス人オーナーが自ら足を運び、各地の生産者や職人から直接仕入れた伝統菓子やオーガニック食材が楽しめる。ポルドー地方の伝統菓子「カヌレ(1個280円)」は、フランス産オーガニックはちみつをベースに、定番のバニラや地元・灘の酒粕を使った甘酒フレーバーなど個性あふれるフレーバーは全4種。



眼鏡の形がキュートな「リュネット」はリヨン地方のお菓子。サブレ生地のクッキーにフランボワーズのジャムをサンド。2枚540円

L'accent (ラクソン)

神戸市東灘区岡本5-1-1
営/11時半~19時
不定休 禁煙
☎078-412-3502
https://laccent.com
Instagram@laccent



from France

本場の味を親しみやすく おやつのようなフランス菓子

国内や現地の菓子店で修業を積んだオーナーシェフが届けるフランス菓子店。決められた要素を守りながら獨創性をプラスして「おやつのように食べやすいフランス菓子」を展開。季節限定「タルトタタン(510円税別)」は、食感を残したままキャラメリゼしたりんごの中に、りんごのリキュールで香りづけしたカスタードクリーム入り。かわいい見た目と多彩な味にワクワクが止まらない。

L'atelier de Massa

(ラトリエドゥ マッサ)

神戸市東灘区岡本4-4-7
営/10時~19時
火曜定休、不定休あり
禁煙

☎078-413-5567

http://www.latelier-massa.com
Instagram@latelier de massa



夙川スコーン(プレーン)
2個420円、オーガニック
クスコーン(クランベリー、
シナモンレーズン各
240円、いちじく250円)



バターと卵がベースの生地にアクセントのレモンピールが香る「香榎園マドレーヌ」は、ずっしり濃厚なおいしさでお土産に購入する人も多数。1個250円

from United Kingdom

体にやさしいスコーンと 紅茶を片手に楽しいひと時

過去にオーナーが営んでいた紅茶カフェのお菓子が評判となり、約3年前にオープンした焼き菓子専門店。厳選した食材で作るお菓子の中でも、特に研究を重ねて生み出したスコーンは、シンプルなのに味や食感の良さが際立つ。スコーンには欠かせない「クロテッドクリーム」も購入し、紅茶片手に本場の気分を味わって。

**焼き菓子HOUSE
ma ru ru.**

(焼き菓子ハウス マルル)

西宮市川西町1-16
営/11時半~19時
不定休
禁煙

☎0798-77-8520

https://ja-jp.facebook.com/
342013419288141



貴婦人の帽子がモチーフの見た目にも美しい「シャルロットゴワール」。バターを使わずあっさりとしたスポンジと洋ナシのコンポート入りムースが相性抜群。1ピース455円(税別)、ホール(約12cm)2,000円(税別) ※ホールは要予約