



from Sweden

かわいい北欧雑貨に囲まれて  
伝統菓子で  
まったりティータイム

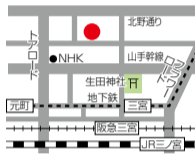
カラフルでポップなビンテージ食器や北欧雑貨などがズラリと並ぶ空間で、本場の伝統菓子を堪能できる。スウェーデンのクッキー「ハッロングロツトル(260円税別)」は、ホロホロとした口どけとラズベリージャムの優しい酸味が、コーヒーや紅茶と相性ぴったり。定番のシナモンロールや現地ではポピュラーなカルダモンロールも魅力的。



カルダモンの爽やかな風味のパンに、アーモンドペースト、ホイップクリームを乗せたスウェーデンのパン菓子「セムラ」495円(イートイン)。セムラの魅力を綴った同店オリジナル小冊子を片手にぜひ。※セムラは1~3月限定商品

markka (マルカ)

神戸市中央区山本通3-1-2 谷口ビル  
2F 営/11時~19時(L.O.18時)  
水曜・木曜定休 禁煙  
☎078-272-6083  
http://markka.shop  
Instagram@markkagonzo



from Portugal

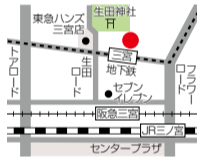
濃厚な卵黄たっぷり  
ポルトガル修道院発祥の味

魚介と米を中心としたポルトガル家庭料理店。落ち着いた雰囲気なのでお酒を飲んだ2軒目にもぴったり。デザートで提供している「パンデロー(660円税別)」は修道院で作られていたという卵黄をたくさん使った半熟カステラで、濃厚な卵の旨味にレモンの皮やグラマンニエが爽やかに香る。デザートワインとのリアージュを楽しんでみて。

Por Ta Vinho IZARRA

(ポルトヴィーニョイザラ)

神戸市中央区中山手通1-2-3  
営/17時~25時(L.O.24時)  
不定休 禁煙  
☎078-322-1303  
https://www.facebook.com/Portavinhoizarra



修道院では洗濯の糊付けで卵白が使われていたため、余った卵黄で作られたお菓子が多い。

パステイス デ ナタも修道院発祥。シナモンやレモン、バニラの風味が香るエッグタルト。



from Germany

職人の技とこだわりが光る  
本場レシピの上質バウムクーヘン

ドイツで経験を積み、お菓子職人の称号「製菓マイスター」の資格も持つシェフが務める。材料選びから焼き上げまで、丁寧な「技」と「こだわり」が随所に光る。「バウムクーヘン」は、ドイツが定める厳格な基準を守りつつ、日本人の味覚に合ったオリジナルの配合で作り上げる看板商品。



バウムクーヘン  
Sサイズ3段1,410円  
Lサイズ3段2,850円  
ほか



Stern (シュターン)

芦屋市東山町1-10  
営/10時半~19時半  
火曜・水曜定休(祝祭日は営業)  
禁煙  
☎0797-34-5673  
https://www.ashiya-stern.jp



from Vienna

伝統と革新の融合  
既成概念を超えるウィーン菓子

「既成概念を超える」がコンセプトのウィーン菓子店。伝統を守りつつ新しさも取り入れ、最近では現地人パティシエが加入してますます進化する。現地の定番「カーディナルシュニッテン」は同店が直球勝負で挑んだ自信の逸品。2つの食感が楽しめる生地に複数の素材を組み合わせたクリームが、一度味わうとやみつきに。

SECESSION  
Konditoratelier

(セセション・コンディトリアリエ)

神戸市東灘区御影2-8-7  
営/10時~19時  
元旦定休 禁煙  
☎078-854-2678  
http://www.kobe-nishimura.jp/sece  
Instagram@secession\_konditoratelier



ボリュームながらさっぱり。異なる食感が楽しめる。カーディナルシュニッテン500円

開業当初から人気の「胡桃のブルンダー」は、パイのようなサクサク生地の中にクルミのフィリングがたっぷり。胡桃のブルンダー460円

粗挽きナッツとスパイスの風味豊かなソフトクッキー。定番のフォンダンと季節で変わるチョココーティングの2種類。レープクーヘン330円