



マカロン フランボワーズ	150円
マカロン ビスタチオ	150円
マカロン ヴァニージュ	150円
マカロン ショコラ	150円

(手前右) 甘酸っぱさが魅力の木苺のバタークリームと、苺のコンフィチュールの組み合わせは人気のフレーバー。  
 (手前左) 鮮やかな緑色が美しいビスタチオのバタークリームをサンド。糖衣がけしたビスタチオも良いアクセント。  
 (奥右) バニラの甘い香りが広がるマカロンは、定番のフレーバーで根強い人気がある。  
 (奥中) ベルギー産のショコラをたっぷり使用。口溶けのよいガナッシュをサンドした、濃厚な味わい。

### ハレの日に食べたい こだわり光るマカロン

日常から抜け出して、少し贅沢な時間に食べたいスイーツが並ぶ。数々の受賞歴があるパティシエが作り出すケーキや焼き菓子は、随所にこだわりが光るものばかり。マカロンは全部で10種あり、マロングラッセとマロンクリームが入った「マカロン モンブラン(150円)」は季節限定商品。栗ならではの優しい甘さが印象的で、紅茶との相性が抜群。

(左) 甘みと酸味のバランスがよく、鮮やかな赤色が特徴の紅ほっぺ苺を贅沢に使用。  
 (中) イチジクの名産地・川西の朝採りイチジクだけを使っているというこだわり。  
 (右) 長野県産の無農薬ブルーベリーを使用したジャムは、美しい色合いが目目を惹く。



紅ほっぺ苺のジャム	1,080円
イチジクのジャム	980円
ブルーベリーのジャム	980円

### タツタジャム

池田市上池田2-4-11  
 ロイヤルコート上池田1F  
 営/11時~18時  
 日~木定休(金土のみ営業)  
**☎070-5264-4064**  
[www.tatsutajam.com](http://www.tatsutajam.com)  
 Instagram@tatsuta.jam



### 旬のフルーツを存分に味わえる 上質な無添加ジャム

英国で開催されるマーマレード世界大会にて、3年連続金賞受賞の実績を誇る無添加手作りジャム専門店。甘みと酸味のバランスが秀逸のジャムは、自然栽培にこだわりを持つ全国の農家から集めた果物を使用。長野県産の無農薬あんずを使った「アプリコット(あんず)のジャム(980円)」は、濃厚な甘酸っぱさが特徴で、パンやスコーン、料理にもマルチに使えるのが魅力の一品。



Seagull ティーポット	10,800円
カップ&ソーサー	3,500円

カップは中の色がアイスクリーム、ティーポットはフタがピーチブルーで、普段使いにも最適な優しい色合い。



ロンドンバスのフィギュアやイギリス産のはちみつジャムなど、幅広い商品が店内を埋め尽くす。スコーンやクロテッドクリームなど、うちでも楽しめるクリームティーセットも人気。

### 旅行気分を味わえる イギリスLOVEあふれる雑貨店

イギリスを愛してやまない店主がセレクトした雑貨や、クリームティーセットなどが所狭しと並ぶイギリス雑貨のお店。1873年創業「プールポタリー」のティーポットとカップ&ソーサーは、1940年代~1981年のTWINTONEから「Seagull」を取扱い。シンプルかつ上品な見た目でありながら、カップの外側に卵の殻を貼り付けて焼いた、個性の光るシリーズだ。

### RUPERT (ルパート)

池田市天神2-3-6  
 営/平日11時~18時、  
 土13時~18時  
 日祝定休(土曜不定休)  
**☎072-737-4866**  
<http://www.rupert-bear.com>  
 Instagram@rupert11\_11



Choice of Sweets

### 素材の味を噛みしめたくなる バラエティ豊かな焼き菓子

身体に優しい素材、旬の果物などを使ったタルトやマフィン、甘さ控えめなので飽きがこず、毎日でも食べられそう。北海道産の全粒粉を使ったスコーン「プレーン(216円)」は粉の風味をしっかりと感じられる。人気のマフィン「キウイ・サワークリーム(259円)」は、甘酸っぱいキウイフルーツとサワークリームの酸味が絶妙なアクセント。



スコーン	
クランベリー・マカダミアナッツ	216円
マフィン	
りんご・カマンベールチーズ	259円
マフィン	
フランボワーズ・ショコラ	259円

### Yakigashiya Lucca (ルッカ)

豊中市本町1-2-46  
 営/10時~18時 日祝定休  
 ※マフィンは11時頃、  
 スコーンは12時頃に焼き上がり

**☎090-7867-0205**  
 Instagram@yakigashiya\_lucca



(手前左) 食感のよいりんごとカマンベールチーズの塩味のバランスが抜群の季節限定商品。  
 (右) チョコチップを混ぜ込んだ生地とフランボワーズを組み合わせた濃厚な味わいで、幅広い世代に人気。



(上) ドライフルーツとナッツの最強コンビをスコーンにトッピング。組み合わせは日替わりなので、その日のお楽しみ。

### 素朴な甘さが魅力の 映えカワ必至な カップケーキ

安心・安全な食材を使ったカップケーキやクッキーなど、素朴な味わいの焼き菓子は豊富なラインナップ。中でも10月限定の「パンプキン(350円)」は、生地やクリームにたっぷりのかぼちゃを練りこんだカップケーキで鮮やかな黄色が美しく、秋らしい落ち着いた甘さが特徴。また土産やプレゼントに、天然色素で色付けしたアイシングクッキーも人気。

### coffee&sweets eden

(エデン)  
 吹田市山田西4-1-105 阪急Dew山田1F  
 営/10時~19時※日祝のみ~18時まで無休  
**☎06-6833-3751**  
[www.cafe-eden.com](http://www.cafe-eden.com)  
 Instagram@2009eden



キャラメルナッツ	280円
アールグレイヒル	350円
クッキーショコラ	350円



(手前左) 自家製のキャラメルナッツとキャラメルクリームのほろ苦い味わいが、大人っぽい甘さを演出。  
 (手前中) アールグレイの香り広がる生地に、生クリームとアールグレイババロアがのった豪華な一品。  
 (手前右) プレーン生地に、生クリームとココアパウダー、自家製のサクサクとしたココアクッキーをトッピング。

## 3 Choice of Tableware

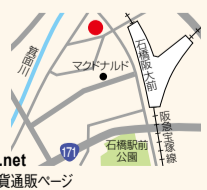
優雅で素敵なアフタヌーンティーを演出する最後のピース。歴史を感じる英国の食器で、自分好みのヌンをスタートさせましょう。

### イギリスアンティークのトリオで お洒落で優雅なティータイム

店主がイギリス海辺の街「ドーリッシュ」へ留学したことがきっかけで、紅茶やお菓子、アンティーク雑貨などを通じてその魅力を伝え続けるカフェ。店頭には毎年イギリスで買い付ける約10種のアンティーク食器が飾られており、販売もしている。中でも「ワイルマン」のティートリオは日本ではあまりお目に掛かれない希少商品で、クラシックなカメオ柄が可愛くもあり、優雅で素敵なティータイムを演出してくれる。

### CAFÉ DAWLISH

(カフェドーリッシュ)  
 池田市石橋1-4-4  
 営/10時~18時 日祝定休  
**☎072-761-9095**  
<https://desirableantique.ocnk.net>  
 ※上記は同店のイギリスアンティーク雑貨通販ページ



(上) ワイルマン、ハムズレーの他にも、ロイヤルアルバート、ロイヤルウスターなどイギリスメーカーの食器類が豊富に揃う。店頭だけではなく、専用のネットショップでの販売も。  
 (下) ワイルマン ティートリオ 39,000円や、すみれ柄がキュートなハムズレーのお皿 3,000円など、いずれも花柄が多いのもイギリスアンティーク食器の特徴。

