見た目も味わいもセンスを感じる和菓子たち

実家の和菓子屋で修業した若きオーナーのセンスあふれる和菓子が並ぶ。白あんやこしあんで作った水羊羹に旬のフルーツがのった生果実ようかんは、他にない新しい和菓子を作りたいというアイデアが形になった一品。生地に和三盆糖を使った生どらも抹茶の香りを感じるなど、技が光る。

［創作和菓子 SENSE］の生果実ようかん 各320円～

生どら焼き 各220円

［パティシェールUTAKO］のウィークエンドプチ 180円

スコリー 1袋270円

アールグレイメレンゲ 1袋150円

手間を惜しまずに作る、焼菓子にファン多数

バターたっぷりの焼菓子にあんずジャムとフレッシュレモンの糖衣でコーティングしたウィークエンドは甘みと酸味のバランスが絶妙。フランスで修業していたお店で作っていたほろ苦いスコリーとほんのり甘いアールグレイメレンゲのコントラストも味わって。

こだわりマカロンと軽やかな食感のパイを

高槻で長年愛される同店のおすすめはカラフルな10種類のマカロン。クリームだけでなく、生地自体にもいちごパウダーやヘーゼルナッツなどを入れて、外側はサクサク、中はふんわりとやわらかい絶妙な食感。何層にも折り込んだパイ生地にエダムチーズを混ぜたチーズスティック、アーモンドを混ぜたサクリスタンも人気!

［パティシェ コウタロウ］のマカロン 各200円（税別）～

チーズスティック・サクリスタン 2本入/各150円（税別）

［クレープハウスpillow］のチョコバナナ・宇治抹茶・ストロベリー 162円～173円

パーティーにもぴったりのお手軽クレープ

こだわりのクレープ生地は、もちもちになりすぎない絹のようなやわらかいしっとりした食感をめざしたそう。定番のチョコバナナのほか10種類が揃い、イチゴのプチプチ感、抹茶の味わいもしっかりと感じられるなど、作り手のやさしさが伝わってくるおいしさだ。

編集部みづが作ってみた!

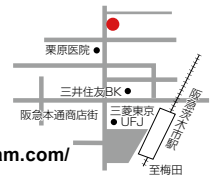
見てね!

ザクほろ食感が美味しい
Petit bouchee（プティト・ブシェ）

City Life TV
シティライフTV で検索

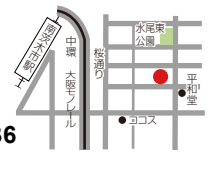
g. クレープハウス pillow
〈ピロー〉

茨木市竹橋町8-12
竹橋ビル103
営／12時～18時
月・火曜定休
※電話番号掲載不可
https://www.instagram.com/crepe_pillow/



f. パティシェ コウタロウ 土室店

高槻市土室町9-5
営/10時～19時
☎072-697-3131
※西冠店もあり
http://www.kotaro2001.com/

e. 創作和菓子 SENSE
〈センス〉

茨木市玉櫛2-28-14
営／10時～19時
火曜定休
（祝日は営業）
☎072-609-6236