

贅沢にチョコを堪能  
期間限定ロールケーキ

JR西宮駅すぐのショッピングセンター内にある本格的パティスリー。名店「アランカスケピッチ(三宮本店)」出身の吉見正明シェフが作る『純正チョコレート』は、コーティングや生クリームなど、ベルギーのチョコレートを贅沢に使った一品。ふわふわのスポンジには、素朴な甘みと豊かな風味の洗双糖を使用。10月～4月のみの限定販売。



Patisserie Yoshimi

〈パティスリー ヨシミ〉  
西宮市池田町11-1 フレンテ西宮B1F  
営/10時～20時  
無休(施設の休館日に準ずる)  
禁煙  
☎0798-32-8503



純正チョコレート ケーキ  
1,200円(税別)

Chocolate  
WE LOVE IT!

とっておきを届きたい 心ときめく

ボンボンショコラやケーキ、ドリンクなど様々な顔を持つチョコレート。



ガトーショコラ1本2,800円(税別)  
1カット330円(税別)

グルテン&アルコールフリー  
異なる顔を愉しめる  
濃厚ガトーショコラ

口当たりなめらかで濃厚なショコラ本来の香りが堪能できるガトーショコラは、グルテンフリー・アルコール未使用なので幅広い層に人気を呼んでいる。常温にしてウィスキーとペアリングや、温めてフォンダンショコラのような味わい、冷やして生チョコの食感など、それぞれの愉しみ方で味わって。

BONHEUR

〈ボヌール〉  
神戸市中央区三宮町2-9-1  
営/11時～18時半  
火曜定休  
禁煙  
☎078-381-7676  
<https://bonheur-chocolat.com>  
Instagram@bonheur.chocolat



心酔するほど美しい  
個性光るカクテル

遊び心を忘れないマスター特製のスイーツカクテルが愉しめる。チョコのリキュールがベースの「ショコラNo.3」はキャラメルのような優しい甘さと、ベリー類の甘酸っぱさが絶妙なアクセントに。お酒とスイーツのマリアージュに酔いしれて。



ショコラNo.3 1,380円(税別)

BAR SAKAI

〈バー サカイ〉  
神戸市中央区北長狭通1-20-9 館ビルB1F  
営/19時～翌3時(L.O.翌2時半)  
日曜定休  
喫煙  
※個室あり(最大8名迄)  
☎078-391-3316  
<http://www.kobe-barsakai.com>  
Instagram@barsakai



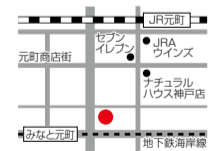
ガラスの中に咲いた「チョコレートフラワー」  
1,380円(税別)もおすすめ。

守る伝統、止まらない進化  
ロシアの老舗ショコラティエ

創業以来100年超の歴史ある、ロシアンプレミアムチョコブランド。創始者のひ孫キリル氏が手掛けるチョコは、伝統のレシピを受け継ぎつつ、梅酒や焼酎、ウォッカなど革新的フレーバーも。味わい深いココアとビターチョコレートの相性バッチリの「ショコラショコラ」は、同店の本格派チョコを気軽にドリンクで味わえるのでおすすめ。

Chocolatier Baranoff

〈ショコラティエ バラノフ〉  
神戸市中央区栄町通3-6-16  
営/13時～20時※バレンタインシーズンは営業時間等変更あり 月曜定休  
☎078-599-9733  
<https://www.baranoff.jp/>  
Instagram@kirillbaranoff



フランボワーズビューレの甘酸っぱさが特徴の「ショコラ フランボワーズ」はフレッシュな味わい。



ショコラショコラ620円

ショコラフランボワーズ620円