

テイクアウトメニューも豊富に。ピンクレモネードとカルピスのかき氷(500円)はカチコチに凍っているの、持って帰る頃にはちょうど食べ頃に。



自家製はちみつ
レモンスカッシュ(フロート) 660円
自家製ピンクレモネードスカッシュ 550円



**花と果実の香りをはちみつに
溶け込ませた自家製レモネード**

茨木で長年愛される人気カフェで味わえるのは、自家製はちみつレモンのスカッシュと、そのはちみつレモンにドライフラワーとドライフルーツを漬込んだピンクレモネードスカッシュ。その美しい色合いにうっとり。スパイシーアボカド丼などのごはんや本日のスイーツと一緒に楽しんで。

CAFE Co*machi
(カフェ コマチ)

茨木市舟木町1-10
営/11時~19時
無休

☎072-633-6068

<http://d.hatena.ne.jp/co-machi/>



**「夏のオペラ」をイメージした
レモンの酸味とプラリネの
ほろ苦さを楽しんで**

レモンチョコクリーム、プラリネ、バタークリームをビスキュイ・ジョコンドで幾層にもかさねたケーキ。しっとり濃厚ながら、さわやかなレモンの香りが広がる。トップはレモンチョコにホワイトチョコを加え、アーモンドクラッシュでアクセントを。生クリーム、レモンピールと様々な食感が楽しめる。



オペラと同じくフランスの伝統菓子のマカロンも人気。レモンをはじめ10種が揃う(1個200円)。



Patisserie Fleurir
(パティスリー フルリール)

摂津市庄屋2-5-35
営/10時~19時
火曜定休+不定休

☎06-6383-2058



シトロン・プラリネ 420円



**季節の果物を丸ごと使ったかき氷で、
冷たく甘いシアワセなひとときを**

「旬のフルーツをかき氷で楽しんでほしい」と6/7にオープン。素材は良質の氷と季節の果物。ソースもそのフルーツの果汁ほぼ100%で、砂糖も控えめにした手作り。オーダーが入ってからフルーツをカットするので、フレッシュなおいしさが味わえる。新作の「レモンマスカルポーネ」は、トップにマスカルポーネチーズのソースがかかり、レモンのさわやかさとクリーミーさが相性抜群!



パイナップルの半分を使っている果肉たっぷりのココナッツミルクパイナップル1,870円。



アメリカンチェリーチーズヨーグルト1,815円。アメリカンチェリーとマスカルポーネ&ヨーグルトソースを楽しんで。

レモンマスカルポーネ 1,210円

SHAVED ICE Yummy Fruits
(ヤミーフルーツ)

茨木市中穂積2-1-26
営/11時~18時
不定休(7月は毎月曜)

☎070-1804-8383

<https://yummy-fruits.com>



クレームドリュレ・パンケーキ
2枚1,000円/3枚1,200円(税別)

**見て楽しい、舌でおいしい
豊かに香るカリふわ食感の魔法**

“見た目の美しさと食べたときのおいしさ”を追求するパティシエが切り盛りしているパティスリー&カフェ。試作を重ねた「ふわあふわあパンケーキ」は、カラメリゼされた生地に香り高い生レモンと、コク深いバターソースが絡む。爽やかな酸味がパンケーキの甘さを引き立たせてくれる。

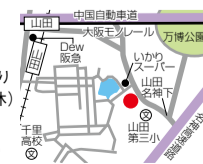
Friandise パンケーキカフェドウドウ
(フリアンディーズ)

吹田市山田西3-57-18
営/10時~20時 月曜定休 Pあり
(カフェは11時~18時 月・木曜定休)

☎06-6878-2522

Instagram@douxdoux.0219

<https://www.friandise.jp>



季節の果物を使った7月の一押しスイーツは、「ベシエ・パルフェット600円(税別)」。完熟桃を丸ごと使った贅沢な味わいで毎年のファンも多い。桃がなくなり次第終了なので、前日までの電話予約がおすすめ!

