

はじける香り！ レモンスイーツ

爽やかな香りと風味、程よい甘酸っぱさがスイーツとも好相性のレモン。パフェやケーキ、焼き菓子など初夏を鮮やかに彩るレモンスイーツを紹介します。

レモンパフェ 770円

ふんわりふくよかな甘みの「はちみつレモンシフォンケーキ(Take out 370円/Eat in 380円)」。

足を運ぶたび新たな味と巡り会えるおもしろさ
酸味あるレモンカードにすっきりチーズクリームが相性抜群のレモンパフェは、メレンゲとクランブルが絶妙なアクセント！香りや食感を大切に作られた季節のパフェのほか、週替わりのシフォンケーキ、焼き菓子は日替わりで登場するなど、いつでも新しい味覚に出会える。

CAFE and BAKE BeBe (カフェ&ベイク ベベ)
吹田市内本町1-21-7
営/11時~18時(※変動する可能性もあり) 不定休
☎06-6318-0321
Instagram@cafeandbake.bebe
https://www.cafeandbake-bebe.com
※営業時間短縮中のため来店前にご確認ください

自家製ピールを使った「レモンクッキー(Take out 320円/Eat in 330円)」は、数あるクッキーの中でも1番人気！

Fromage〜フロマージェ〜 490円

LABO.KAKAPO (ラボ・カカポ)
吹田市千里山東4-30-6
営/11時~17時 不定休
(店舗営業日:木・金・土曜
※それ以外の曜日も予約注文は可)
☎090-3949-0373
Instagram@kakapo2013
https://ameblo.jp/kakapo2013
※喫茶利用は1組ずつ4名様まで

「ハニーレモンのパウンドケーキ 210円」には家採れレモンで作ったレモンピールを使用。

**住宅地にひっそり佇む
隠れ家的洋菓子店の
癒し系ケーキ**

香料・保存料・着色料を使わない、安心安全なお菓子づくりにこだわる店主の中島さんがお届けするのは、綺麗に重ねられたムースの層が美しいケーキ。甘さをひかえたチーズムースと、酸味がきいたレモンクリームの爽やかなマリアージュにうっとり頬がほころぶ。

**細部にまで散りばめられた遊び心
新感覚のイタリアンスイーツ**

イタリアの郷土菓子アマレッティを使い、カクテルアマレットジンジャーをイメージしたパンナコッタ。ザクザクした食感とビターアーモンドの香り、ジンジャーソースの口溶けに店内仕込みの蜂蜜漬けレモンが華を添える。甘さほろ苦さ、爽やかさといった味の移ろいが楽しめる。

シロップ無しでも甘みのある「カフェラテ フレッド 750円」が火照った体に染み渡る。

Caffè Astore
(カフェ アストレー)
豊中市本町4-1-28 成光ビル1F
営/10時~21時 火曜定休
☎06-4866-5535
Instagram@caffeastore2019

国産レモンの果汁と皮をたっぷり使った香り豊かな「ビスコッティ クレパティ 150円」。

とろ〜りレモンクリームがさっくりタルト生地と調和する「レモンタルト 320円(税別)」。
※7月限定

**優しさを感じる手づくりの味
愛情こもったスイーツを**

元々お菓子教室をしていたオーナーが“毎日食べても飽きない、母を思い出すような優しい味わい”をコンセプトにしたパティスリーをオープン。おすすめはレモンのお酒を加えたミルクプリンと、すっきりレモンゼリーの組み合わせが涼やかな一品。

パティスリー-gigi (ジジ)
豊中市服部本町2-2-35
営/11時~19時 月・火曜定休
☎06-6864-0608
Instagram@gigicake3103
https://www.patisserie-gigi.com

レモンチェロ 300円(税別)

アマレッティのパンナコッタ 800円