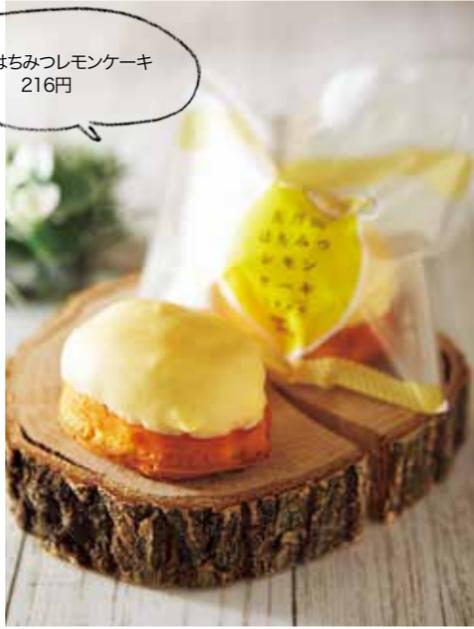


一つひとつが自信作
素朴ながらも
奥深い味わいに魅了されて

五月山はちみつレモンケーキ
216円



新鮮なフルーツや、地元周辺で採れる素材の良さを最大限に引き出したお菓子作りが自慢のパティスリー。瀬戸内レモンと池田五月山で採れた百花蜜をふんだんに使い、しっかりと焼き上げたレモンケーキは、やわらかな甘さでどこか懐かしい味わい。手土産にもぴったり!



爽やかな喉越しと、レモンの酸味が感じられる「五月山はちみつレモンゼリー」378円。

パティスリー タイカイ

池田市城南3-1-8
NDS池田南棟1F
営/9時半~19時
水曜定休 Pあり

☎072-752-5151
<http://www.p-taikai.com>



「レモンパイ 454円」は、スツと溶けるレモンの風味にサクサク食感のパイ生地がベストマッチ。



瀬戸内れもん最中 173円

季節の果実を取り入れた
愛くるしい和菓子

鈴のような可愛らしいルックスで、贈り物にも喜ばれそうな一粒。白あんに加える瀬戸内レモンは、表皮とワタを細かく削る一方で果肉と薄皮はあえて刻むことで、レモンの風味が活かされている。一口で繊細な酸味が口いっぱいに香る逸品だ。



果実菓子 果むろ

豊中市熊野町4-21-34
営/10時~17時 火・水曜定休
☎06-6152-8823
Instagram@kajitsu_kamuro



※マスク着用や少人数でのご来店、間隔を空けた列並びにご協力願います



半解凍でシャリもち食感の「果実のくずあいず(1本195円)」は、いちご・みかん・バインの3種類。

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



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で、持って帰る頃にはちょうど食べ頃に。

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、ドライフルーツを漬け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癒される。スパイシーアボカド井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/>



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、砂糖もひかえめにした手作り。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、レモンの爽やかさとクリーミーさが相性抜群!

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ゥ
(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・水曜定休)

☎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!

