

昭和から引き継がれる正統洋菓子。

エルベラン

●夙川駅

1964年創業の地元で愛される洋菓子店。シンプルなケーキや焼菓子が主流で、ほぼ300円台と価格もお手頃。看板商品のレモンケーキは生クリームとスポンジが同時に溶ける食感に感動! ロングセラーのエルベランクッキーやエクレアのほか、酒粕と餡の生マカロンなど独創的なスイーツもぜひ。



●西宮市相生町7-12
☎0120-440-380
8:00AM~6:30PM
火曜休&水曜不定休
(祝日の場合は営業)

夫婦物語が詰まったスイーツたち。

ジヴェルニー

●苦楽園口駅

九州の名店[ドレスデン]出身の店主と、フランスのショコラティエで経験を積んだ奥様が、2013年にオープン。フランスの古典菓子をアレンジしたスイーツの中でも、チョコレート系やガス窯で焼く焼菓子がおすすめ。「2人で自由にやっています」と笑うご夫婦のほんわかした人柄も魅力です。



●西宮市名次町10-2
夙川サニーガーデンB1
☎0798-74-5007
10:00AM~7:00PM
水曜休

とっておきの、 お気に入りスイーツ



ジヴェルニーの フォレノワール 420円(税込)

洋酒漬けのチェリーとビターなチョコレートが醸し出す大人のケーキ。濃厚ながら軽やか。

オ・タンブル・デュ・グウの ガトーピレネー 1,575円(税込)

グレープフルーツのコンフィを練り込んで爽やかに。砂糖コーティングのザクザク食感も◎。



ジヴェルニーの ジャルダン 420円(税込)

マカロン生地をいちごとリュバールのコンポートなどをサンド。4月頃までの期間限定。

エルベランの レモンケーキ 286円

50年に渡り愛され続ける一品。国産のレモンを皮ごと使用したクリームは酸味がまろやか。



オ・タンブル・デュ・グウの タルトフロマージュ 1,890円(税込)

フランス産クリームチーズにゴルゴンゾーラチーズをブレンド。独特のクセがなく食べやすい。



エルベランの 塩キャラメルのエクレール 286円

塩キャラメルのカスタードと塩風味のチョコがイン。濃厚ながらもキレのある味わいが特徴。