

# Patissier

今、最も注目するパティシエはこの3人です!

## エルベラン

夙川 map P3 A-4

●西宮市相生町7-12

☎0120-440-380

8:00AM~6:30PM

火曜休&水曜月2回不定休

P2台



地元産はちみつを使った生チョコアイス、同じ西宮市内の山口町の豆腐屋さんとコラボしたおからのラスクなど、おもしろいつながりから、次々に生まれる新作もお見逃しなきよう。



しあわせのミルフィユ400円は思わず、しあわせの…とつけずにはいられなかったという。炊き上げるとバニラの香りがする特注卵のカスタードクリームとのマリアージュ。お店の顔、たっぷり生クリームと酸味が好相性のレモンパイ320円も定番人気だ。



## 2 フランス・ブルターニュ仕込み、老舗洋菓子店の新しい味わい。

1964年創業の夙川の老舗、2011年のリニューアルを機にフランスの匂いのするお菓子が着々と増えている。フランスのブルターニュ地方で名店に籍を置きながら、国立製菓専門学校でも研修を積んだ二代目、柿田衛二さんによるものだ。先代と変わらない上質な素材を使い、シェフの手で再構成される本場仕込みの味はさすがに美味。定番では、フランスのバターに似た低水分バターとフランス産の小麦粉を使って生み出すミルフィユのザクザクとした食感が忘れがたい。