

時間がゆったりと流れる
本格フランス菓子と紅茶の
名店。1986年の開店以
来ファミリィに人気のが、
真つ赤なイチゴをちょこん
と飾ったショートケーキ。
1年前にレシピを改良し、
生地がフワフワ感をより重
視した製法に。通常のレシ
ピよりも卵を多めに入れる
ことで、生地のフワフワ感
が増し、風味もアップした。

ひと口はおばればすぐイチ
ゴの香りが広がるようにと、
濃縮したイチゴのシロップ
を生地に重ねるのもポイン
トだ。合わせるクリームは、
北海道の2種をブレンドし
た口当たりなめらかでコク
のあるクリーム。卵の風味
とふわりとしたクリームが
溶け合う味わいは、ゆっく
りと過こせるサロンで紅茶
と共にじっくり味わいたい。

ケーキに合わせた紅茶を提案

「スタッフ全員がケーキに合わせ
たオススメの紅茶をセレクトしま
すのでぜひお気軽にご質問くださ
い。香り高いオリジ
ナルの茶葉は1階の
ブティックで販売も
しています」店長の
西田万智子さん



①卵や北海道の生クリ
ームなどシンプル素材
でレシピを工夫

②創業当時のベスト
セラー。甘さを抑え
たモンブラン¥420



③2階のサロ
ンでは、ケー
キ付きのラン
チ¥1380~も
楽しめる
④テイクアウ
トは1階のブ
ティックで

優雅なサロン・ド・テで味わう 卵の風味抜群の定番ショート

苺のショートケーキ
¥420

開店以来愛されるケーキ。
卵黄が多めのフワフワ生地
とたっぷりサンドした生ク
リームが絶妙。通年販売

イチゴショートケーキDATA

- 甘さ☆☆☆
- イチゴの量☆☆☆
- スポンジのふんわり度☆☆☆
- 1日の販売個数10個、④⑤20個
- 予約・お取り置き可
- お取り寄せ不可●イートイン可
- アレルギー表示あり

大阪*難波 サロン・ド・テ アルシオン 法善寺本店

☎06-6212-4866

テイク
アウト
イート
イン



〒大阪府中央区難波
1-6-20
☎11:30~22:00(L021:30)、
④⑤11:00~、⑥⑦11:00~
21:30(L021:00)
※不定休・1/1⑧
※36席⑨なし
アクセス●車→阪神高速環
状線湊町出口より東へ。

約650m、約4分●電車→⑨⑩なんば駅④出口より東へ。
徒歩3分

親から子へ受け継がれる 変わらないロングセラー



苺のショートケーキ
¥320

大山牧場に特注している特
製生クリームときめ細かい
スポンジで作る、こだわりの
ショートケーキ。通年販売

イチゴショートケーキDATA

- 甘さ☆☆☆
- イチゴの量☆☆☆
- スポンジのふんわり度☆☆☆
- 1日の販売個数20個
- 予約・お取り置き可
- お取り寄せ不可
- イートイン不可
- アレルギー表示なし

開業時から愛されるケーキを

「時代に合わせてよりよい材料に
変えていきますが、基本的にレシ
ピは初代が考案したそのままで作
っています。素材を
生かした優しい味わ
いを楽しんでくださ
い」オーナーシェフ
の柿田衛二さん



①国産小麦やカルピス
低水分バターなど、厳
選した素材のみを使用

②イチゴは通年で国産
をメインで使用。冬は紅
ほっぺなどが登場予定



1964年に初代が創業
し、現在はフランス・ブルタ
ーニューでも修業した2代目
が活躍する夙川の名店。創
業当時のベストセラー
が「まず最初に味わってほ
しい」というこちらのイチ
ゴショートだ。使用するの
は、「大山牧場」に特注した
コクのある生クリームや、
上質なカルピス低水分バタ
ーなど極上の素材。「スポン

ジの生地は泡立てすぎても
いけない。混ぜ合わせてい
ると、今だ!という瞬間が
わかるんです。職人ならで
はの感覚ですね」と、素材の
よさだけに頼らないのもこ
ちらの実力だ。通常のショ
ートケーキのほか、卵白だ
けでスポンジを焼き上げた
あっさり味のエンゼルケー
キ320円も初代から受け
継がれている定番だ。

兵庫*西宮

エルベラン

☎0120-440-380

テイク
アウト



〒西宮市相生町7-12
☎8:00~18:30
※⑧、⑨月2回不定休
(※の場合営業)、1/1⑩
※なし
⑪2台(無料)
アクセス●車→阪神高速
神戸線西宮出口より北へ。
約1.5km、約5分
●電車→⑪夙川駅より北へ。徒歩3分

●電車→⑪夙川駅より北へ。徒歩3分