



愛され続ける50年変わらない味

ケーキとクッキー エルベラン

1964年の創業以来、スイーツ激戦区にあって絶大な支持を得ているケーキ屋さん。ショーケースには「レモンパイ」「プリントルテ」など、創業当時から変わらぬレシピで作るケーキが並ぶ。「美味しい物はいい素材を使わないと作れない」とシェフの柿田さん。中でも生クリームは格別。厳選を重ね、蒜山の契約牧場で作る特注の低脂肪のものを使用。あっさりとしていて甘さのキレがよく、ミルクの芳醇な香りについもう一個と手が伸びる。

0120・440・380

西宮市相生町7-12

8:00~18:30

火曜休(祝日の場合は翌日)、

他月2回水曜不定休

予算/レモンパイ340円

MAP P107/map15

レモンパイ340円



プリントルテ320円



エルベランクッキー
(ホワイトチョコ・ミルクチョコ)各56円



エルベランクッキーは2年の歳月を費やして完成した自信作

Check!

・着色料や香料が当たり前の時代から、
自然の素材にこだわり続けている

sweet

シトロン360円



パッション生姜380円



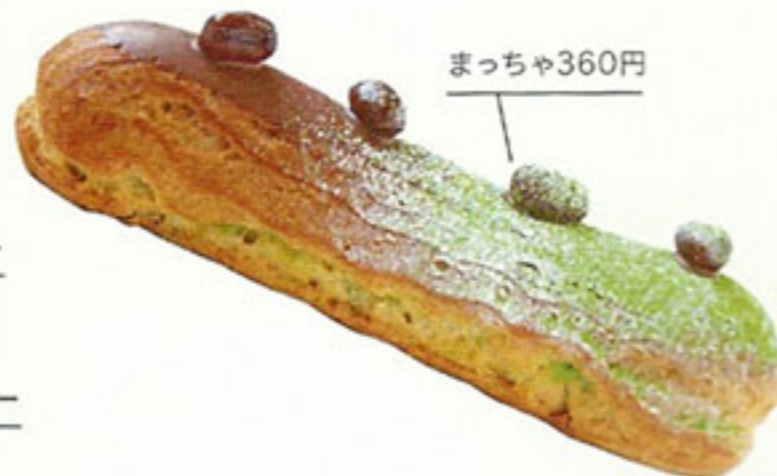
エーグルデュース500円



エキゾチック560円



まっちゃ360円



伝統とひらめきが調和するお菓子

ミッシェル バッハ
Michel Bach

1982年のオープン以来、夙川の人々に愛されるパティスリー。現在はパリの【パティスリー・サダール・アオキ】で修業を積んだ須波宏晋さんが創意工夫のお菓子を送り出している。特に種類豊富なエクレアは父の経験と2代目のひらめきが見事に融合。先代のレシピを受け継いだしっとり生地に、濃厚な宇治抹茶やシトラス、パッションフルーツと生姜など、斬新なフレーバーのクリームがたっぷり。組み合わせが楽しいとおもたせにも評判だ。

0798・74・3789

西宮市久出ヶ谷町2-28

10:00~19:00

月曜休、他火曜不定休

予算/300円~

MAP P107/map15

Check!

- ・シェフは高校時代から802ヘビーリスナー
- ・素材の組み合わせは思いついたら即実行
- ・ケーキ、クッキーローゼとも、予約がベター