

*Kobe
Sweets!!*

街の空気を感じながら食べ歩く

スイーツの神戸!

いただきます /



神戸の中心地 三宮
異国情緒漂う 北野
レトロモダンな 元町・旧居留地
山手の住宅街 岡本・御影
オーシャンビューの 須磨・垂水

*Kobe
Sweets!!*

バレンタインも神戸から



創業当時発行したカタログのバレンタイン商品紹介ページ

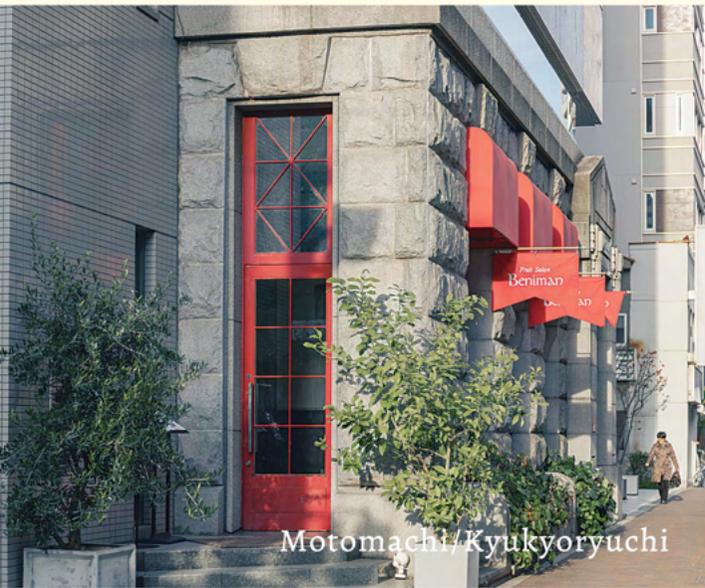
1931年、神戸で生まれたモロゾフ。チョコレートそのものが珍しかった時代に、本格的な高級チョコレートを世に送り出しました。翌年には、日本で初めて「バレンタインにチョコレートを贈る」スタイルを紹介。ハート型容器の「スイートハート」や花束のような「ブーケダムール」が販売されました。

※モロゾフ神戸本店の場所はP7の地図へ

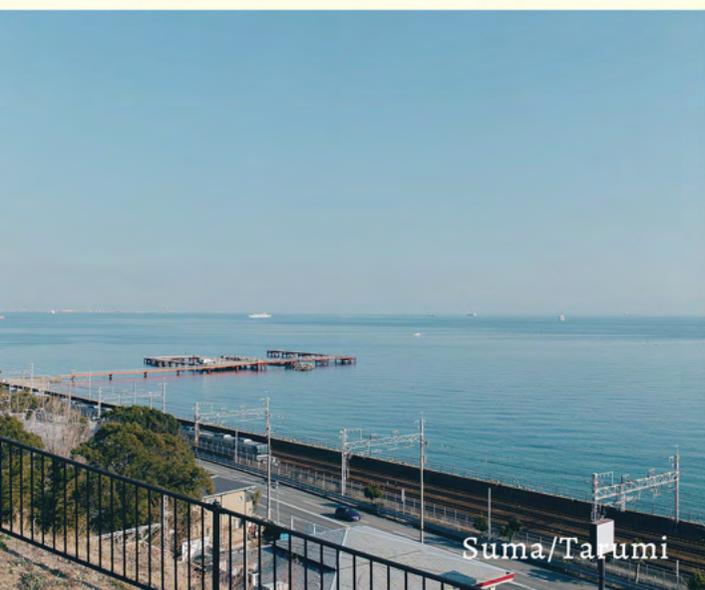
ア革命の戦乱によって、ドイツ人やロシア人の洋菓子職人が神戸へ。フロインドリーブ、ユーハイム、モロゾフ、ゴンチャロフといった職人たちが日本のスイーツ文化を牽引していきました。いまでも、世帯あたりの洋菓子の購入金額は全国上位。また、海外のスイーツブランドが日本に初出店するときに選ばれることもある神戸。まちのあちこちで、お店ごとのこだわりのスイーツを楽しむことができます。ジャズ、コーヒー、洋服、マラソンなど、「日本初」が多いのも神戸。積極的に新しさを取り入れ、育んできた土地ならではの多彩なスイーツを、エリアごとに違う表情を見せる神戸のまちとともに楽しんで。

全国的な洋菓子メーカーが神戸で始まっているなど、実は神戸って、日本のスイーツ文化を育んできたまち。約150年前の神戸港開港により、神戸はヨーロッパ航路の港町として西洋文化の窓口。明治6年に元町で創業した亀井堂（現在の亀井堂総本店）の「瓦せんべい」は、当時、港町だからこそ手に入りやすかった砂糖や卵をふんだんに使って作られ、洋風のお菓子として人気に。その後、本格的な洋菓子店もオープンし、コーヒーや紅茶とともに神戸にスイーツ文化が定着していきます。大正時代に入ると、第一次世界大戦やロシ

老舗も、街の定番も、新潮流も 日本のスイーツ文化を育んできた 神戸だから出会えるスイーツ旅



Motomachi/Kyukyoryuchi



Suma/Tarumi



Okamoto/Mikage



Kitano



Sannomiya

※掲載している情報は2024年3月時点のものです



上：お皿の上でパイの層に垂直にナイフを入ると、サクッときれいに切れる 下：100年以上住居として使用され、北野異人館の特徴がすべてそろう建物

“伝説のミルフィーユ”を邸宅のサロンで味わう

01 北野異人館 旧ムーア邸

「銀座マキシム・ド・パリ」のレシピを忠実に再現した「苺のミルフィーユ」は、洋酒の香りが漂うカスタードクリームと苺をサクサクのパイ生地です。ランチ後の昼下がりなど、シャンパンと共に楽しむこともできる。

◆神戸市中央区北野町2-9-3
☎ 0120-210-189
◎ 11:00-17:00
◎ 火曜日

新潮流



上：キャラメルメレンゲと軽い生クリームの中にはフルーツが潜む 下：街の人たちが「今日はまだケーキあるかな」と店をのぞいていく



上質な素材でシンプルに作られた、街の愛されケーキ

02 Cake Sky Walker

ケーキ スカイウォーカー

新潮流

住宅街にある優しい雰囲気洋菓子店。ショーケースには、すっきりとした形の美しいケーキが並ぶ。フルーツは丸ごとケーキの中に入れることでみずみずしさを保つなど、親しみのある素材の良さがダイレクトに味わえる。

◆神戸市中央区中山手通4-11-7
☎ 078-252-3708
◎ 11:00-18:00
◎ 不定休
※イートインなし



北野 Kitano

異国情緒あるまちには
神戸を牽引するお店があちこちに
神戸の中心地から坂道を上れば、外国人の旧宅やギャラリー、教会が点在するまちへ



「全部どうぞ」に心躍る、季節のデザートプレート

04 CAKE STAND

ケーキスタンド

新潮流

北野坂の途中、白いおうちのような建物内にあるカフェ。ドライフラワーや木製家具が心地よく配置されている。コース料理のデザートのような「季節の盛り合わせ」は、個性と味わいのバランスで、最後まで食べ飽きることがない。

◆神戸市中央区山本通2-14-28
☎ 078-862-3139
◎ 11:00-17:00 L.O.
(販売 10:30~/デザートメニュー 12:00~)
◎ 木曜日



上：タルト、チーズケーキ、シュークリームなど5種類のデザートが美しく並び 下：焼きたてクロワッサンやスコーンの甘い香りがある店内



左：モード(写真手前)はどこから食べても同じ味わいになるデザイン 右：季節に合わせてラインナップの変わるケーキが20種類以上揃う



世界的ショコラティエが奏でる「複雑と調和」

03 L'AVENUE

ラヴェニュー

街の定番

チョコレートの世界大会優勝時に作成された「モード」は、3種類のチョコレート、アプリコットやナッツなど複雑な多重構成でありながら、一体感のある味わいに。店内は「常に想像を超えていくスイーツ」を求める人で賑わう。

◆神戸市中央区山本通3-7-3-1F
☎ 078-252-0766
◎ 10:30-17:30
◎ 水曜日(火曜日不定休) ※イートインなし



レトロな洋館で“苺のサンド”とゆるやかな時間を

05 北野坂にしむら珈琲店

老舗

柱時計が「ボン」と時を告げ、アンティーク家具に囲まれた空間では、時間がゆったりと流れていく。季節限定の苺のサンドは、柔らかなパンに挟まれた口当たりの軽い生クリームが、苺の甘みを引き立てる。

◆神戸市中央区山本通2-1-20 ☎ 078-242-2467
◎ 10:00-22:00 ◎毎月最終月曜日(年末、祝日等で変動あり)



苺のサンドは、12月~4月の季節限定。フルーツサンドは通年提供される 左上：夜にコーヒーを飲みながら読書をする人もいという居心地のよさ 右上：北野坂にある英国風の洋館。元々は日本初の会員制喫茶店だった



上: 三宮本通商店街から少し外れ、落ち着いた感じの裏通りにある 下: ほどよい甘さで香ばしいキャラメルソースとともに

アメリカ発、体にやさしい “天使”のスイーツ

01 Mother Moon Café
三宮本店
マザームーンカフェ

街の定番

真っ白でふわふわ食感の「エンゼルフードケーキ」は、卵黄やオイルを使わず、卵白メインで作られたヘルシーなスイーツ。長く地元の人に愛されるカフェのテラス席では、愛犬と一緒にランチを楽しむ人の姿も。

◆神戸市中央区三宮町2-6-9
☎078-334-1999
◎11:00~20:00 L.O.
金・土曜日のみ 11:00~21:00 L.O.
◎不定休

異国情緒あふれるカフェで味わう、 ほろ苦い大人のコーヒーゼリー

03 CAFE Zoe'
カフェゾエ

街の定番

レトロビルの3階、ターコイズブルーに彩られた異国の雰囲気漂うカフェ。ころんと愛らしい姿のコーヒーゼリーは特別にブレンドされたコーヒーのほろ苦さとソルトアイスの甘味と塩気で大人の味が楽しめる。

◆神戸市中央区御幸通6-1-3 山田ビル3F
☎078-261-3230
◎12:00~16:30 L.O.
◎土曜・日曜・祝日



上: カフェインレスも選べるコーヒーゼリー。添えられたミントと共に味わうのもおすすめ 右: 各国をめぐり集めた、雑貨や家具が並ぶ店内



“ふわっ、もちっ”の新食感、 手づくりドーナツ

02 .donut
ドットドーナツ

◆ 新潮流

揚げているのに“生ドーナツ”というのは「エアリー×もちり」の軽い食感にある。兵庫県産小麦や六甲山麓牛乳など地元の素材を使う「神戸で生まれたドーナツ」。一口かじれば、和と盆糖のやさしい甘さに包まれる。

◆神戸市中央区北長狭通1-1-1F
☎078-325-5524
◎11:00~※売り切れ次第終了
◎なし(年中無休)



上: プレーンな“ドットドーナツ”のほか、クリーム入りも人気 下: 阪急神戸三宮駅西口を出てすぐの場所。行列ができる時間も



上: やさしいあかりが灯る、ほっとひと息つける空間 下: 毎日5~6種提供されるチーズケーキと、それぞれに相性の良い珈琲をセレクトしてもらうメニュー「マリアージュ」



チーズケーキと珈琲の マリアージュを追求

04 CAFE KESHIPEARL
カフェ ケシパール

街の定番

あたたかい光に導かれ階段をのぼるとその先に、ひと時の休息を味わえる場所がある。何度も食べたくなる定番メニューのザ・チーズケーキは珈琲と共に、口の中で溶けゆく風味を追いかけながら、穏やかな時間と空間と共に楽しみたい。

◆神戸市中央区御幸通6-1-25-2F
☎078-203-1396
◎11:00~19:00 L.O.
※不定期で朝・夜に営業あり
(WEBサイトにてご確認ください)
◎なし ※年始・GWに休みあり



三宮 Sannomiya

都会だけど開放的
神戸の中心地で存在感光るお店を巡る

オフィスビル群がありながら芝生広場も広がる神戸の中心地で最新スイーツを



フランスの景色や自由な空気が、 スイーツから広がる

05 CÔNE
コース

◆ 新潮流

神戸・三宮の真ん中で「街のケーキ屋さん」を目指すという店主の本岡さん。カヌレなどの焼き菓子や季節感のある生ケーキが並ぶショーケースの横にはスタンディングカフェが併設。店内で心地よい会話が行き交う。

◆神戸市中央区八幡通4-2-10
☎078-891-8677
◎平日 11:00~19:00
土日祝 11:00~18:00
◎火曜日・水曜日



フランスにある「丘」をイメージしたケーキは、塩キャラメル風味 上左: 生ケーキは14~15種類が揃う。焼き菓子はギフトやお土産にも 上右: 目の前は、開放的な大通り「花と彫刻の道」が南北に続く



上：丹後の黒にんにくなど、日本中の厳選素材を使用したショコラ達 下左・右：大通りを逸れたマンションの一角に佇む店内ではイトインも

作り手の想いから紡ぎ出される 宝石のようなショコラ

01 JHOICE laboratory ▶ 新潮流
ジョイス ラボラトリー

「ショコラは生産者の良さを伝えるメディア」と語る店主の文池氏の手によって、複数の素材が精緻なバランスで重なり合う10種以上のショコラが並ぶ。こだわりの空間で、食材のストーリーと共にひと粒から愉しめる。

☎ 中央区花隈町5-21 1F ☎ 078-335-5980
◎ 12:00~19:00 ◎ 日・月曜日



コーヒー×クッキーの最適カップル 1種類ずつ味わって

02 nagi coffee&bake ▶ 新潮流
ナギ コーヒー アンド ベイク

「日々のごきげん取り」がコンセプトのカフェ。ワッフルやプリンといった素材なおやつとコーヒーで、リラックスした時間を味わえる。ブレンドに合うように材料・食感等が調整されたクッキーも、1枚から注文可能。

☎ 神戸市中央区下山手通5-7-7 105
☎ 078-335-8130
◎ 11:00~18:00 ◎ 火・水曜日



上：サイフォン式で一杯ずつ淹れられるコーヒーの香りが漂う店内
右：形と食感のバリエーションにもこだわったnagiのクッキー「全部のせ」

元町・旧居留地

Motomachi/Kyukyoryuuchi

老舗から個性派まで。
レトロと個性が溶け込むまち
近代建築のあるレトロモダンな街並み。雑貨店や
カフェが並ぶ路地も楽しい



上：サクッと軽いメレンゲとオレンジの酸味を堪能できる「ヴァランシア」下：フランスの邸宅にお邪魔したような、心地よく洗練されたインテリア



迷うのも楽しい約15種以上の チーズケーキたち

03 LE SHIMIKI ▶ 新潮流
ル シミキ

個性的なお店が集まる話題の「ナカハラマンション」の一室。ベイクドやバスクなどの定番から季節素材を使った変わり種まで、日毎に種類を変えて登場。ひとつに決めきれずに、一度に2つ以上食べられる人もいますか。

☎ 神戸市中央区北長狭通7-1-27
☎ 078-585-8765
◎ 販売 11:00~売り切れ次第終了
11:00~18:30 L.O.
◎ 月・火・水曜日



上左・下左：薄暗くレトロな雰囲気漂う店内に続く階段には、行列ができることも 下右：クリームチーズが濃厚な「定番」ニューヨークチーズケーキ
上右：桃や梅、小豆、ナッツ、クッキーなど、バリエーション豊かな素材

丹念に手作業で仕上げた、 神戸の人気土産「ミルクジャム」

04 patisserie AKITO ▶ 街の定番
パティスリー アキト

淡路島産の牛乳を使い、銅鍋でじっくり火入れされる、お店のシンボルとも言えるミルクジャム。プレーンの他、茶葉の香りが濃厚な「アールグレイ」や季節限定のフレーバーなど約10種類は、常時すべて試食可能。

☎ 神戸市中央区元町通3-17-6 ☎ 078-332-3620
◎ 10:30~18:30 カフェ10:30~18:00 L.O.
◎ 火曜日(祝日の場合は翌日水曜日)



右：「トーストと合わせる」のがシェフのお勧め。モーニングで提供
左：小瓶もありお土産にもぴったり。フルーツジャムと組み合わせても

フランスのエスプリを象徴する 真っ白なケーキ

05 patisserie montplus ▶ 街の定番
パティスリー モンプリュ

「メレンゲの魔術師」林シェフのルーツは、フランス修業時代に美味しさに衝撃を受けたというケーキ「ヴァランシア」。流行に左右されずにクラシカルな伝統菓子を貫き続け、地元住民にも愛される王道パティスリー。

☎ 神戸市中央区海岸通3-1-17
☎ 078-321-1048
◎ 販売 10:00~18:00
カフェ10:00~16:00 L.O.
◎ 火・水曜日

元町界隈の老舗スイーツ店をピックアップ!

神戸港の開港以来、神戸発展の中心となった元町・旧居留地エリア。いまも、神戸スイーツの原点がそこかしこに残っています。街の歴史とともに歩む、老舗スイーツ店をピックアップしてみました。



右：果物のザクロのようだからと名付けられた「ざくら」 左上：元町商店街の外れにある本店ではイトインも可能 左下：「ざくら」のほか、手に取りやすい価格のケーキが並ぶ

mama's selection MOTOMACHI CAKE 元町本店

ママズセレクション モトマチケーキ
 ●神戸市中央区元町通5-5-1
 ☎078-341-6983
 ◎販売10:00~18:00
 喫茶10:00~17:30 L.O.
 ⑥水曜・木曜(祝日の場合は営業)



卵黄たっぷりのふわふわなスポンジに包まれた、オリジナルブレンドの生クリームと上に乗る真っ赤ないちご。まるでザクロのような見た目から名付けられた唯一無二のケーキ「ざくら」は1946年創業の元町ケーキの看板商品です。和菓子職人をしていただいたこともある初代が、餡を餅で包む和菓子の作り方をヒントに、生クリームをスポンジで包む「ざくら」を生み出しました。

「自分のお店というよりは、神戸のみなさまのお店だと思っています。変わらない味を作り続けていくために、ずっと進化していきたい」と話すのは、3代目を務める大西達也さん。世代を超えて人気の、神戸市民の定番おやつです。

08

神戸市民の定番おやつ 和菓子をヒントに生まれた「ざくら」



右：花をモチーフにした模様の焼き型も当時のまま 左上：創業から約130年。元町商店街の歴史とともに歩んできた 左下：戦火をくぐり抜けたゴフル。現物は社長室で保管されている

神戸風月堂 元町本店

コウベフウゲツドウ
 ●神戸市中央区元町通3-3-10
 ☎078-321-5598
 ◎販売10:00~18:00
 喫茶11:00~17:30 L.O.
 ⑥無休(1月1日のみ休み)
 ※喫茶は月曜(祝日の場合は火曜)休み

06

誕生から約100年。「変わらない」に 込められた歴史を感じて



1897年の創業以来、同じ場所での営業を続ける神戸風月堂。代名詞とも言える「ゴフル」は、フランス帰りのお客さんが持参した焼き菓子をヒントに日本人の嗜好に合うように作られたオリジナルの洋菓子。アルゴゴ調の缶とともに、神戸土産の定番として愛され続けています。

第二次世界大戦では元町商店街も大きな被害を受け、焼き型もレンビも失われました。しかし、当時の社長の奥さんが疎開先に持っていたことのでたった一缶だけ残ったものをもとに復元され、いまに続いています。2027年にはゴフル誕生から100年に、「変わらない」に込められた歴史をぜひ味わって。



右：定番のフルーツパフェ。フルーツがたっぷり詰まっています 左上：店内には贈答用果物のほか、ドライフルーツやオリジナルジャムも 左下：大正時代の石造りの壁と赤いテントが特徴的な外観

フルーツサロン Beniman

ベニマン
 ●神戸市中央区栄町通4-3-5
 毎日新聞神戸ビル1F
 ☎078-360-3943
 ◎販売11:00~18:00
 喫茶11:00~17:30 L.O.
 ⑥月曜・木曜(祝日の場合は営業)



「紅もの＝果物」を「萬(よろず)」「たくさん」取り揃えているという意味をもつ「紅萬(ベニマン)」。1912年、元町駅のすぐ北で創業し、約40年前からは、神戸初のフルーツパーラー兼贈答用果物専門店として営業。現在は大正時代に建てられた洋風建築の面影が残る毎日新聞神戸ビルの1階に店を構え、「フルーツを食べるならここ」と、老若男女に絶大な信頼を得ています。

パフェやフルーツサンドに使用されるフルーツも、贈答用として売られているものと同じ。毎日、大阪や神戸の市場で直接買い付けられています。オリジナルレンビの生クリームやアイスとともに、季節のフルーツを心ゆくまでどうぞ。

09

神戸初のフルーツパーラーで、 選び抜かれた果物を



右：本店限定「マスターの手焼きバウム」は2階のカフェでも味わえる 左上：年輪をつぶさない「そぎ切り」。切り立てバウムは一切れから購入可能 左下：1階奥には日本初出店のイタリアのジェラート専門店「Badiani」も

ユーハイム 神戸元町本店

●神戸市中央区元町通1-4-13
 ☎078-333-6868
 ◎販売11:00~19:00
 喫茶11:00~17:30 L.O.
 ⑥水曜

07

2度の大战を乗り越えて、 日本に根づいたお祝い菓子



ユーハイム創業者のドイツ人、カール・ユーハイム氏が日本にやってきたのは第二次世界大戦中の俘虜としてでした。1919年、日本で初めてバウムクーヘンを作り、それが受け入れられたことをきっかけに日本での永住を決意。1922年に横浜で開業し、翌年の関東大震災で被災したあとは神戸に移り住み、日本人職人とともに日々お菓子を作り続けました。

第二次世界大戦での物資、人手不足を乗り越え、戦後、職人たちが再び集まり復活させます。1960年代後半には結婚式のお祝い菓子として人気を集め、いまやバウムクーヘンは本場ドイツよりも日本で定着しています。



上左: 絢爛なフランス焼き菓子とお洒落な店内に気分が高揚する 上右: 「あえて繁華街を避け構えた」店舗。探して来もらえるよう想いを込めて 下: ビスキュイは店主が幼い頃、最初に母と作った思い出の焼き菓子



行列のできる、憧れのビスキュイ缶

01 **maman et fille** 新潮流
マモン・エ・フィユ

並ぶ焼き菓子は店主が母親から継承したレシピに、パリでの経験を加え作っているもの。名物ビスキュイは中でも人気で、開店直後に売り切れる日も。究極にシンプルかつ上質な材料で焼かれた生地は何枚食べても飽きない。

◆ 神戸市東灘区御影2-34-20
☎ 078-414-7842
◎ 11:00~18:00
Ⓜ 火曜日
※ イートインなし



左: 後入れのクリームで生地はさくさく。飲み物とイトインするのも幸せ 右: 商品は他にも種類豊富。店員さんの温かな接客にも癒される

外はサクッ、中はとろり。愛され続けるクローネ

02 ケーニヒスクローネ本店 老舗

近隣の方が「差し入れに」とまとめて買うことも多い名品クローネ。本店限定でチョコ味も販売しており(冬季限定)、遠方からお求めの方もいるそう。店内には上品な家具が置かれ程よく談笑が響く。居心地のいい空間。

◆ 神戸市東灘区御影石町4-12-19
☎ 078-851-2832
◎ 販売: 10:00~18:00
喫茶: 10:00~17:00 L.O.
Ⓜ 不定休

★ ★ ★ ★ ★

岡本・御影

Okamoto/Mikage

まちの人に愛される味を求めて
神戸・山手の住宅街へ

住宅やキャンパスが広がり、広い世代から人気のエリアにはまちに根付いたお店がたくさん



左: 季節限定の鶴首かぼちゃと定番ミルク/右: 定番いちごミルク
下右: ジェラート・コーヒー・パニーニ、何時に利用してもマッチする取り揃え
下左: 「このお店が生活の一部になれば」と店主。笑顔で訪れる常連客が印象的



左: 創立スタッフのひとりアイデアを出したオレンジクーヘン 右: 「そんなものも手作り!?」と本場の人が驚くニッチな焼き菓子まで用意



伝統と発展でウィーン菓子を表現するアトリエ

03 **SECESSION KONDITORATELIER** 街の定番
セセシオン コンデリアアトリエ

「なんちゃってウィーン菓子は作らない」とひとつのメニューを作るためだけに本場へ行き、資料をキャリーいっぱいにして帰ることも。どの焼き菓子も粉と比ネッツの配合量がふんだんでとても贅沢な焼き上がり。

◆ 神戸市東灘区御影2丁目8-7
☎ 078-854-2678
◎ 平日 10:30~16:30 土・日・祝 10:30~18:30
Ⓜ 毎月最終月曜日 ※ イートインなし



左: 岡本の石畳を辿った先、趣あるビルの中にこっそり佇む 右: ビスタチオのシフォンケーキやラングドジャが組み合わさる凝ったパフェ



“parfait (完璧)” に出会える隠れ家

04 **caffetteria gatto nero** 新潮流
カフェテリア ガット ネロ

季節のパフェは使用する果物を厳選。「同じ品種でも産地が違えば味も違う」と選び抜く。パフェに入れ込む焼き菓子などもすべて考案・手作りで、上層から下層までずっと楽しめる。水からこだわりのコーヒーをぜひ一緒に。

◆ 神戸市東灘区岡本1-14-20 ココロビル101
☎ 090-5135-9932
◎ 販売 10:00~19:00/喫茶 12:00~19:00 L.O.
Ⓜ 不定休



ナチュラルなのに濃厚 季節の野菜や果物をジェラートで

05 **Gelateria e gastronomia Che Bonta** 新潮流
ジェラッテリア・エ・ガストロノミア ケ・ボンタ

ジェラートには白砂糖・増粘剤や着色料などの添加物は不使用。身体に優しいつくりだが、一口食べると予想を超える濃厚な味わいに驚く。シェフの配合のこだわりがなせる技だそう。他にも、コーヒーやパニーニを販売。

◆ 神戸市東灘区本山北町3-11-2
☎ 078-431-6565
◎ 9:00~19:00
Ⓜ 火曜日 他不定休

上品な甘みとコクが癖になる ロールケーキ

01 神戸洋菓子ボックサン 老舗

昭和39年から続く名店のロールケーキ。乳脂肪分の違うクリームをブレンドすることで濃厚さと軽さを実現した絹のようなクリームと、絶妙な柔らかさの生地とのハーモニーが人気の理由。

◆神戸市須磨区堀池町2-1-25
☎078-731-3675
◎9:00~18:30 L.O.
◎休みなし



右：ボックサンオリジナルの包み紙は伝統を感じさせる佇まい 左：生まれ故郷のこの街で創業した先代。昼夜問わず老若男女が訪れる



右：大きく開かれた窓からは空と海、園内の四季折々の景色が楽しめる 左：たっぷりの離宮ハニーをふわふわバブルワッフルにかけて



発酵糎バブルワッフルで 心もからだも満たされる

02 ガーデンバタジェ須磨離宮 新潮流

「出来る限り無添加・無着色、地産地消の食材を使い、身体に優しい食をお客様に届けたい」と想いが詰まった糎入りの自家製バブルワッフル。園内で養蜂される離宮ハニーは、香り高い味わいでお土産にもおススメ。

◆神戸市須磨区東須磨1-1
須磨離宮公園内 レストハウス内
☎078-736-1616
◎ランチ11:00~15:00 L.O.
カフェ11:00~16:15 L.O.
◎木曜



左：季節ごとに地元の旬の食材を使う 右：古民家をリノベーションした心地よい店内家具や什器は塩屋の街の人にもらったものも



街に愛され続けるショートケーキは 端正な佇まい

04 レードゥシェフ 老舗

シェフの目利きで選ばれたいちご、純白のクリーム、きめ細かなスポンジのショートケーキは、飽きのこない味わい。パナビーンスをひとつずつ仕込んだ自家製アイスとともにどうぞ。

◆神戸市垂水区名谷町321-1
☎078-708-5333
◎販売 10:00~18:00
カフェ 11:00~16:30 L.O.
◎なし

上：カフェ利用のお客様にはメッセージを添える。小さな心がけが嬉しい
下：開店すぐから客足は途切れない。お土産に自宅用に、様々な人が来店する



路地裏カフェで 本格台湾スイーツを堪能

03 Ryu Cafe 新潮流

リュウカフェ

ひっそりとした路地にある隠れ家カフェ。台湾で料理人をしてきた店主による台湾料理とスイーツが楽しめる。近所のお豆腐屋さんや神戸市内の農家から仕入れた素材でつくる豆花(トウファ)は肩ひじ張らない素朴な味。

◆神戸市垂水区塩屋町3-8-4
☎なし
◎喫茶 14:00~17:00
◎不定休

自然感じるティータイム 山と海に囲まれて

05 PATISSERIE TOOTH TOOTH SeaSideCafe 新潮流

パティスリー・トゥース・シーサイドカフェ

須磨浦公園のふもと、空と海を望む景色をゆったり眺めて過ごすティータイムは格別。店内で生地を仕込むクレープは、ほろ苦いオレンジソーテーにキャラメルクリームのだっぴりした甘みで多層的な味わい。

◆神戸市須磨区一ノ谷町5-3-32 ☎078-733-1840
◎11:00~18:00 (L.O.FOOD17:00 CAFE17:30)
◎不定休



右：ToothTooth オリジナルブレンドの紅茶との相性も抜群 左：春になると満開の様がカフェテラスを包む