



「buono (ブオーノ)」はイタリア語で「よい・すてき・おいしい」の意味。神戸発のとびっきりbuonoな情報をお届けする特集です



2種類のチーズが混ざり合うやさしい味わい

6月 Open

神戸旧居留地 美侑(みゆう)

「ダブル・フロマージュ」(400円)は、2種類のチーズが口の中で一つになる幸せケーキ。下の段は酸味があるベイクドチーズ、上の段はマスカルポーネを使ったまろやかなレアチーズで、混ざり合うとミルクのコクを思わせるやさしい味わいに。自分へのごほうびが欲しいときにはぜひ。



ジェラルムミュロ 芦屋店

7月 Open

パリ本店の味を忠実に再現した、「宝石」のようなスイーツが並ぶ中でも、看板スイーツといえば「クープリボール」(473円)。ツヤのあるビターチョコレートコーティングと、ミルクチョコレートが織り成すコントラストが、洗練された美しさや高貴さを漂わせます。中は、チョコレートムースが2層に。やわらかく繊細な味わいは、コーヒーと一緒に楽しんでも。

美しさや高貴さ漂う 宝石のような看板スイーツ

パティスリー トゥーストゥース本店

11月 Open

濃厚なのにペロリ 香ばしく上品なナッツに注目

本店限定の「マルジョレーヌ」(写真上・473円)は濃厚、でも食べやすい。パナラクリームと、ヘーゼルナッツやアーモンドを混ぜたブラネクリームを2層になっていて、ブラネ生地でサンド。香ばしく上品なナッツの味が生かされているから、ペロリと食べられます。「タルト・フィグ」(441円)は、アーモンドクリームをのせて焼き上げたタルト。甘さ控えめのカスタードが、フレッシュなイチジクをよりおいしく際立たせます。



シュターン

マイスターが直火で焼き上げる ふんわりバウムクーヘン

6月 Open



ドイツでバウムクーヘンの焼成をまかされていた谷脇正史さん。それは、信頼の証。日本人の口に合うよう、ハチミツや米あめ、うき粉なども混ぜた生地を、片時も目を離さず、直火で丁寧に焼き上げていきます。ふんわりしているのに、口に含むとしっかりと。かむほどに滋味深いおいしさに包まれています。「バウムクーヘン」Sサイズ1段380円、Lサイズ1段780円。写真は、Sサイズ3段1100円。

金時芋のほっくり感そのまま ヘルシーな輝く一品

ヘルシー感ただよう、「金時芋のモンブラン」(399円)。金時芋を皮のままホイルで包んでオープン。焼き芋のように、ほっくり感が出るよう焼いていきます。それに生クリーム、バターを加えて輝くような黄金色のペーストに。ペーストの奥にはスイートポテト。台のタルト生地にも金時芋のペーストが。最後に残しておきたい、オーナメントの輪切りの金時芋は、パリッと大学芋風の仕上げです。

トゥールプラン

3月 Open



フランボワーズの魅力を 最大限に引き出した感動の味



デリスリィ クッキー

9月 Open

ほんわかごみ系の「フランボワーズのクラフティ」(450円)。一見素朴ですが、一口食べてびっくり。甘さ控えめのパイと卵たっぷり生地が包まれたフランボワーズに感動です。甘酸っぱさ、プチプチとした食感、香り…。フランボワーズのおいしさが最大限に引き出されています。

新パティスリーのとっておき!

今すぐ食べたいお菓子

スイーツ天国、神戸・阪神間。すでに激戦区となっているエリアなのに、実力派パティスリーが、さらに続々オープンしています。今回は、さっそく評判となっている新しいパティスリーの、とっておきスイーツを紹介しましょう。



4月 Open

クリの味を再認識 得した気分になれるモンブラン

庄谷倶楽部

「クリってこんなにおいしかったっけ?」。大げさでなくクリの味を再認識させてくれる「モンブラン」(420円)は、毎日100個作っても売り切れるというほどの人気商品。和栗を使ったクリペーストは、微妙に違うクリに生クリームと甘みを加え、常に変わらない仕上がり。ペーストは、細かく刻んだクリ入りクリームを巻いた自慢のロールケーキ。見て、食べて、そして値段に「得した気分」になれるケーキ。

ラ・ピエール・ブランシュ元町店

とにかくおいしい チョコを食べたいなら

8月 Open



ミルクチョコのムースとスイートチョコのムースが2層になった「ドゥジョコラボンティオン」(写真左・530円)は、上品な甘さであり、すーっと溶ける感じで、チョコのおいしさが余韻に残ります。オレンジにビターな味わいのチョコがかかった「エマンゼ」(190円)、ガナッシュクリームをはさんだ「マカロン」(160円)、チョコの渋み、酸味が生きている「トリュフ」(1粒110円)も自信作。

Shop Data

神戸旧居留地 美侑

☎078(331)8831 神戸市中央区浪花町64、三宮電ビル1階/午前9時~午後7時 (LO6時30分)、不定休

「美しいもの、美味しいものがある場所。というのが店名の由来。真っ白な店内にさりげなく生花が飾られ、優雅な気分。和栗の味を存分に引き出した「蒸し栗モンブラン」(450円)、アマレットブランデーを効かしたカスタードクリーム「大人のシュークリーム」(160円)など、「また食べたいな」と思わせるスイーツが自慢。

また食べたいと思わせるスイーツがいっぱい



ジェラルムミュロ 芦屋店

☎0797(25)0670 芦屋市船戸町4ノ1、ラポルテ本館1階/午前10時~午後9時 (LO8時30分)、不定休

パリのサンジェルマンで、もともとベーカリーから始めた同店。本場パリの味を再現しつつも、和栗を使ったモンブランなど、日本の味も楽しめます。華やかで美しいケーキのほか、自慢のパンやキッシュもぜひ試してほしいもの。関西では、大丸心齋橋店、阪神百貨店でも販売あり。

本場パリの味を再現しつつ日本の味も楽しめる



パティスリー・トゥーストゥース本店

☎078(334)1350 神戸市中央区三宮町1ノ4ノ11、ラティス三宮1・2階/1階=午前10時~午後9時、2階=午前11時~午後9時 (フードLO8時、デザートドリンクLO8時30分)、不定休

生ケーキやタルト、焼き菓子、紅茶に囲まれて、トゥーストゥースのエスプリが存分に感じられる! 種類も買も充実させたタルトや、希少なローズマリーのハチミツを使用している「カヌレ・ロワイヤル」(368円)はぜひ。サロン風の2階では、ヘルシーなお食事クレープで優雅なひとときを。

サロン風の店内でヘルシーなクレープのお食事も



シュターン

☎0797(34)5673 芦屋市東山町1ノ10/午前10時30分~午後7時30分、火休

ドイツで14年修業して、ドイツ製マイスターの称号を取得した谷脇正史さんの店。居心地良い空気が流れているのは、「好きなものを作る」という自然体だから。週末はタルトが増えるそう。レアとベイクドの間ともいえるチーズケーキ「ケーゼ」(330円)や、しっとり仕上げた「りんごのクーヘン」(300円)も美味。

好きなものを作るという雰囲気居心地良い空間に



トゥールプラン

☎0797(23)4675 芦屋市宮塚町16ノ2/午前10時~午後8時、月休

こつこつと伝統を積み重ねていく中で完成されたという、ドイツ菓子に憧れるオーナーパティシエ・三笠勝己さん。ドイツスタイルの「窯だアップルパイ」(189円)は、しっかりしたパイ生地で、リピーター率高し。生ケーキは旬の素材をふんだんに使い、コストパフォーマンスにも又かな。もうそろそろ国産のイチゴを使ったケーキが並ぶそう。

ドイツ風のアップルパイはリピーター率が高く人気



デリスリィ クッキー

☎078(242)3005 神戸市中央区中山手通1ノ22ノ5/午前11時~LO午後9時、火休

北野のフレンチ「ジャンティ オジエ」のオーナーシェフ・高柳好徳さんがオープンさせた。ガレット(そば粉のクレープ)とスイーツの店。「食事の後の楽しい時間を提供したい」との思いで作られるスイーツは、良い素材を選び、火の入れ方にもこだわって焼き上げた。料理人の技、が効いたものばかり。

食後の楽しい時間を料理人の技でおもてなし



ラ・ピエール・ブランシュ元町店

☎078(321)0012 神戸市中央区北長狭通3ノ2ノ17/午前10時~午後8時 (LO7時30分)、火休

フランス・オベラ社のチョコを使用。原産国によって使い分けするなど、チョコ専門店ならではのこだわりがいっぱい。「ピラミッド」(220円)、「カライヴ」(220円)、「ライチ」(220円)など!粒から買えるチョコは、バレンタインに向けてますます種類が豊富に。カフェでは、チョコの酸味と渋みを存分に楽しめるチョコレートドリンク(630円)も。

チョコ専門店ならではのこだわりを感じて



庄谷倶楽部

☎06(6487)5488 尼崎市西難波町4ノ1ノ1/午前10時~午後8時、不定休

おしゃれな店舗、広々とした店内。でも、ショーケースに並ぶケーキたちは、意外にリーズナブルで大きい。旬のフルーツを使ったものなど、常時40~50種類が並びます。スタートが和菓子の店だけに、和風クッキーやカステラの五三焼き(卵の黄身5、白身3)ほか、和風の焼き菓子も豊富。

大きめなのにリーズナブルなケーキが40~50種類



From Staff

ドアを開けると、そこはもう日常とは切り離された異空間。パリのアパルトマンのようであったり、モダンなミュージアムのようであったり、おしゃれが似合うサロンのようなようであったり。そしてきらびやかに、ときには控えめに、パティシエ自慢のスイーツが並んでいて、あおどれしようとして、至福のスイーツ選びが始まるのです。今回ご紹介したのは、でき

て1年以内のパティスリーばかり。新たな幸せの扉を開いてみてはいかが? (くり) ★あなたのおすすすスイーツを教えて。情報をお待ちしています。 あて先 <http://www.citywave.com/osaka/buono120/> ※採用分には図書券をプレゼント。