

おすすめケーキのお店

| 名前 | 紹介内容 | 住所 |
|-------------------|--|-------------------------------|
| | | 電話番号 |
| ア・ラ・カンパーニュ | カラフルでフルーツたっぷりのタルトが人気。 南仏の田舎の素朴さを感じさせるケーキは、カットが大きく食べごたえがある。 | 中央区北長狭通1-10-6 078-322-0130 |
| エストロイヤル | いつ食べても「よくできてるなあ」と感心せずにはいられない定番のシュー・ア・ラ・クレーム。 レモン風味のキャトルカールにも秘かなファンがいます。 | 中央区栄町通1-3-16 078-391-5063 |
| 菓子工房Pao・de・lo | 北区鈴蘭台から元町5丁目へ登場。自信作のロールケーキ“ミュウ”はフルーツのパッチワークのようで愛らしい。広々とした店内で限定メニューを試してみても。 | 中央区元町通5-6-4 078-371-7222 |
| 菓子S パトリー | ホテルのフレンチレストランからデザート部門が独立。宝石のようなケーキの数々は大人の味わい。 土・日・祝・毎月末週はデザートバイキングも行っています。 | 中央区二宮町4-20-5 078-272-3366 |
| カッスルクーム | オレンジピールや小石のチョコレートは、洒落た神戸土産に最適。 細い路地りにあって、探し当てるのにひと苦労だが、見つけると嬉しい店。 | 中央区北野町3-2-15 078-261-1733 |
| ケーニヒスクローネ 三宮NEXT店 | 出来たての手作りパイ生地、注文のたびにクリームやつぶあんをつめて完成する“クローネ”が人気。セルフスタイルのカフェはメニューも豊富でリーズナブル。 | 中央区三宮町2-3-10 078-331-7490 |
| 神戸風月堂 本店 | 懐かしい食感と味の“ゴーフル”は、昭和2年から愛された神戸の銘菓で、パッケージも含めて神戸土産の代表格。喫茶室で味わう和菓子も匠の味。 | 中央区元町通3-3-10 078-321-5555 |
| ゴンチャロフ さんちか店 | 創業は1923年、菓子職人マカロフ・ゴンチャロフ氏がロマノフ王朝時代の製法で作ったチョコレートが原点。 “メッセ神戸”は見た目も食べてもおいしいチョコレート。 | さんちか7番街 078-391-3563 |
| パティスリーグレゴリー・コレ | 見た目の美しさでまず感動。食べると絶品。日本風にあっさりアレンジにしている濃厚な味が深い。 店内でイートインも。 | 中央区元町通3-4-7 078-326-7511 |
| パティスリートウーストウース本店 | タルトの種類が豊富。店内でのみのスペシャルデザートも、目移りしてしまうほどバリエーションのあるお茶と組み合わせるとは・・・。 | 中央区三宮町1-4-11 078-334-1350 |
| ボックサン | シェフは神戸マイスターの称号を持つ。究極の“こだわりロール”はハチミツたっぷりでふわふわ。 | 中央区三宮町2-6-3 078-391-3955 |
| 元町ケーキ | 神戸っ子の定番、なんといっても“ざくろ”。 クリームと生地とイチゴのバランスは昔から変わらないやさしい味わい。 | 中央区元町通5-5-1 078-341-6983 |
| ユーハイム | 一層一層大切に焼き上げられたマイスターの焼きたてのパウムクーヘンを、ここ本店でどうぞ。 | 中央区元町通1-4-13 078-333-6868 |