

かわいいサイズの、かわいい贅沢
心と身体に優しい神戸人気パティシエの味を、お届けします

petits fours

プティフール

petits fours

神戸は「スイーツの街」と呼ばれるほど、素晴らしいパティシエ達が多数活躍し、常に腕を磨き続けています。そんな彼らのスイーツを、丁度良い量で、より多く味わっていただきたい。「petits fours」は、そんな想いから生まれました。

約4cm角の小ぶりなケーキには、それぞれのシェフによる強みや、技術が詰まっています。どうぞ、多種多様なケーキお楽しみください。



神戸洋菓子ボックス
福原 敏晃 シェフ

カシミアチーズ

余韻が気品を醸し出す
なめらかでしっとりとした
舌触りのチーズケーキ



神戸洋菓子ボックス
福原 敏晃 シェフ

カシミアチョコ

たっぷりのチョコレートを
使用した、濃厚カカオのま
ろやかな味わい



神戸洋菓子ボックス
福原 敏晃 シェフ

プラリネ

ヘーゼルナッツペーストと
オレンジのお酒を効かせた
バタークリームケーキ



神戸洋菓子ボックス
福原 敏晃 シェフ

コーヒーケーキ

コーヒーとブランデー
の効いたバタークリー
ムのケーキ



神戸洋菓子ボックス
福原 敏晃 シェフ

キルシュケーキ

ヘーゼルナッツペーストと
オレンジのお酒を効かせた
バタークリームケーキ



1004(イチマルマルヨン)
河合 稔明 シェフ

レモンケーキ

アーモンドをたっぷりとし
て使用した、しっとり口溶けの
よいレモンケーキ



神戸マイスター
高杉 良和 シェフ

ミュール

アーモンド生地とハチミツ
のクリームをサンドし、ア
クセントにアーモンドをち
りばめたケーキ



神戸マイスター
高杉シェフ

ガトーオランジュ

オレンジの風味を活かし
た生地に、チョコレートと
ナッツを組合せました



バウムウントバウム
井谷 真一 シェフ

オペラ

コーヒーシロップに浸した生地
とバタークリームを重ね、チ
ョコレートでサンドしたケーキ



Pâtisserie Famille
下田 潤 シェフ

イスパハン

ベリー系のムースとコンフ
ィクチュール、生クリームをサ
ンドした、パリのお菓子



菓子工房 ecca
土谷 彰 シェフ

ペイクドチーズケーキ

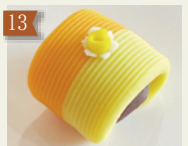
2種類のチーズをブレンドし
たチーズケーキ。濃厚な味
わいが尾をひく美味しさ。



アグリコール
奥田 義勝 シェフ

サンマルク

アーモンド生地を香ばしく
焼き、チョコクリームとパ
ニラクリームを重ねたフラ
ンスの伝統菓子



御菓子司 常盤堂
岩崎 典治 店主

上生菓子(春想う)

春を告げる花「水仙」を練
りきりで表現した和菓子で
す。



オーセンティック
藤原 直也 シェフ

オレンジブラウニー

オレンジとチョコ、粗刻み
のくるみがアクセントの
しっとりとしたブラウニー



パティシエ ニシカワ ケンジ
西川 健司 シェフ

ヴィクトリアサンド

イギリスの伝統的なケー
キを、自家製ジャムを添え、
より親しみやすくアレンジ

※お菓子の種類やあしらは、
季節により異なります。



神戸市須磨区
神戸洋菓子ボックス
福原 敏晃 シェフ

Brooklyn



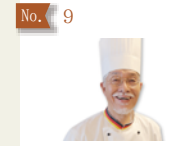
神戸市西区
1004(イチマルマルヨン)
河合 稔明 シェフ

1004



「現代の名工」の称号も持つ
カリスマパティシエ
高杉 良和 シェフ

神戸マイスター
KOBÉ MEISTER



神戸市灘区
バウムウントバウム
井谷 真一 シェフ

BAUM UND BAUM



神戸市垂水区
Pâtisserie Famille
下田 潤 シェフ

Pâtisserie Famille



神戸市兵庫区
菓子工房 ecca
土谷 彰 シェフ

ecca



神戸市須磨区
アグリコール
奥田 義勝 シェフ

AgriColes



神戸市東灘区
御菓子司 常盤堂
岩崎 典治 店主

御菓子司 常盤堂



神戸市東灘区
オーセンティック
藤原 直也 シェフ

オーセンティック



神戸市須磨区
パティシエ ニシカワ ケンジ
西川 健司 シェフ

パティシエ ニシカワ ケンジ



神戸市中央区
パティスリー アキト
田中 哲人 シェフ

パティスリー AKITO

