



甘酸っぱくジューシーなオレンジを爽やかなオレンジババロワとタルトにのせて。

「アンテナール」  
淡路島産なるとオレンジのタルト  
(1個) 702円【各日限定10】



オレンジの酸味とホイップクリームのがさが奏でるハーモニー。

「新宿高野」  
なるとオレンジロール(1個) 648円【各日限定20】



ビターな味わいのオレンジとアーモンドクリームのマリアージュ。

「パティスリー トウストゥース」  
なるとオレンジのタルト(1個) 648円【各日限定12】

ふわっと広がる芳醇な香りと爽やかな酸味……。  
“淡路島なるとオレンジ”を使った神戸阪急オリジナルのスイーツとパンをラインアップ!

# 淡路島なるとオレンジ香る

## 神戸阪急限定 スイーツ&ブレッドフェア

◎6月23日(水)~7月27日(火)  
◎本館地階 洋菓子・和菓子・パン



口どけの良い  
ホワイトチョコと甘酸っぱいオレンジを  
香り豊かなバタークッキーでサンド。

「ショコラリパブリック」  
なるとオレンジの生ショクラクッキーサンド  
(1箱、5個入り) 1,512円【各日限定5】

オレンジの酸味と紅茶が香る  
ワッフル生地と紅茶クリームは好相性。

「ワッフル・ケーキの店 R.L(エル・エル)」  
なるとオレンジの  
カップワッフル  
(1個) 432円  
【各日限定3】



オレンジのマーマレードを使用した  
チーズケーキの上にフルーツをトッピング。  
「ケーニヒス クローネ」  
なるとオレンジのフルーツチーズケーキ  
(1個) 594円【各日限定40】

爽やかな酸味のオレンジソースとゼリーを、  
ミルクプリンと組み合わせて。  
「モロゾフ」なるとオレンジのプリン  
(1個) 378円【各日限定50】



抹茶ガナッシュとマスカルポーネクリームの  
層に、なるとオレンジのゼリーがアクセント。

「辻利兵衛本店」  
抹茶マスカル・オペラ  
(1個) 594円【各日限定20】



爽やかな酸味とほのかな苦味が特徴の  
オレンジのマーマレードを使って。

「ルピアン(ルミレーヌ)」  
なるとオレンジのショコラマフィン  
(1個) 281円【各日限定20】



オレンジマーマレードにカスタード  
クリームを合わせ、口どけ良く仕上げて。

「ドング」  
なるとオレンジのクリームパン  
(1個) 303円【各日限定20】



芳醇な香りとほろ苦さを生かし、  
甘みのあるオレンジをブレンドしました。

「ビージュース&サンドイッチ」  
淡路島なるとオレンジミックスジュース  
(1杯) 486円【各日限定20】

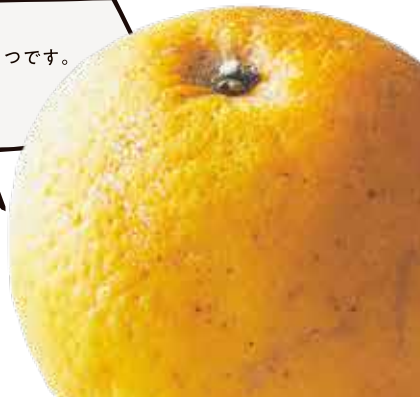
### 淡路島なるとオレンジの魅力をぞんぶんに!

淡路島だけで栽培される希少な“淡路島なるとオレンジ”。ほかの品種と交配されていない、柑橘類では珍しい原生種のひとつです。約300年前、淡路島を治めていた徳島藩の藩主に献上され、そのおいしさが評価されたことから、鳴門海峡にちなんで“なるとみかん”と名付けられたのだとか。すっきりとした甘さ、クセになる苦味、そして何よりその香りの良さを生かした、今だけのとっておきをぜひこの機会に味わってみてください。

●淡路島なるとオレンジの生果は販売いたしておりません。

※表示価格は消費税を含んだ税込価格です。店内でご飲食される場合は  
本体価格に消費税10%を加えてお支払いいただきます。  
※商品は多数をご用意いたしておりますが、売切れの際はご容赦ください。  
※写真はイメージです。  
※諸事情により商品の変更、または販売が中止となる場合がございます。

Hankyu



# AWAJI ISLAND



ひとつひとつ丁寧に  
手作りするジャムは  
おみやげで人気の一品です。  
「KUSAKA HOUSE」  
無添加ジャム(いちご・なるとオレンジ・レモン  
各1個、140g)644円から

いま話題の島スイーツなど  
淡路島から届いた  
甘い幸せ

◎6月23日(水)~29日(火)  
◎本館地階 フードステージ



なんとみかん約40個分!  
果肉をまるごと絞り込んだジュースです。  
「平岡農園」  
まんまみかんジュース  
(1本、1,000ml)1,451円



しっとりした食感の  
ガナッシュケーキに、なるとオレンジの  
コンフィチュールがアクセント。

←「星の果実園」  
淡路島なるとオレンジの  
ガナッシュケーキ  
(1個)641円【各日限定24】



なるとオレンジの果肉をのせた  
見た目も華やかなパフェケーキです。

「星の果実園」  
淡路島なるとオレンジのパフェケーキ  
(1個)761円【各日限定30】



淡路島のバウムクーヘン専門店から。淡路島産の卵や  
牛乳を使い、しっとりふんわり焼き上げました。

「cafe maaru」  
淡路島ばあむ ハーフ(プレーン・チョコ・ストロベリー・島レモン、各1個)  
281円から

淡路島ミルクで作った  
カスタードやミルククリームを  
たっぷりサンドしました。

「星の果実園」→  
淡路島ミルクのシュークリーム  
(1個)251円【各日限定50】



## おなじみのショップから、兵庫県産の食材を使ったおいしいものを。

### HYOGO

◎6月23日(水)~7月6日(火) ◎本館地階 惣菜・新館地階 生鮮



柔らかい食感の  
神戸牛を職人が  
じっくり焼き上げました。

「大井肉店」  
神戸牛の焼肉重(1人前)1,620円  
【各日限定20】



淡路どりを炭火で  
香ばしく、蒲焼風に焼き上げました。

「チキンデリ TORIYOSHI」  
淡路産鶏肉使用 淡路どり蒲焼重  
(1人前)680円



トマトの甘みと胡麻だれの香ばしさが  
蒸し鶏の旨みを引き立てて。

「上海デリ」  
〈兵庫県産トマト使用〉  
焙煎胡麻だれの棒棒鶏サラダ  
(100g)346円



トマトなど彩り豊かな夏野菜と魚介が  
入ったさっぱり風味のマリネです。

「柿安ダイニング」  
〈兵庫県産トマト使用〉  
海老・帆立と7品目野菜のイタリアンマリネ  
(100g)454円



鯛をはじめとする地魚をメインに、  
鮮度を生かして仕上げました。

「魚喜」  
兵庫の地魚入り海鮮丼  
(1人前)699円



イトイン

ホテルいかなど多彩な海の幸と  
兵庫県産しらすをたっぷり  
盛り込んで。

「順風屋」  
ホテルいかと兵庫県産しらす丼  
(1人前)990円【各日限定30】



兵庫県産のかに、たこ、いか、  
しらす、鯛をトッピング。

「魚さん」  
5種の県産食材を使った  
海鮮丼(1人前)980円



甘みの強い淡路島産の玉ねぎを  
かき揚げでどうぞ。

「まつおか」  
淡路産玉ねぎと海老の  
野菜かき揚げ(1個)486円

最新情報は【神戸阪急】

公式ホームページを  
ご覧ください。  
※二次元コードは機種により  
読み取りできない場合がございます。



# Hankyu

神戸阪急

〒651-8511  
神戸市中央区小野柄通8-1-8  
電話(078)221-4181

営業時間 午前10時~午後8時

※営業時間に変更になる場合がございます。

【お客様へのお願い】マスクの着用、フィジカルディスタンスの確保などのご協力をお願い申し上げます。  
店内では、安全・安心の確保を第一に、新型コロナウイルス感染症防止策を実施いたしております。

※環境に配慮した紙を使用しております。