

今月のVol.154 気になるスイーツ [心斎橋焙煎所]



●店舗紹介
今年オープン12年目を迎えた心斎橋焙煎所。2023年に国内1位に輝いた経歴を持つ、トップクラスのバリスタがブレンドする自家焙煎コーヒーが味わえます。ブレンドは日替わり、スペシャルティは8種類用意されています。コーヒー好きに限らず、豊かなつろぎの時間を求める方からも人気が高い隠れ家的な1軒です。



また、ここ心斎橋焙煎所では、ズッキー、プリン、アフォガード、シフォンケーキ、さらにはたい焼と豊富なラインナップで、季節限定のメニューもあります。ラテアートの練習会などのイベントも行われるので、インスタグラムのチェックをお忘れなく。

オリジナルスイーツも充実しています。エスプレッソを贅沢に使用したブラウニー風ティラミスやバスクチー

甘味紹介



バスクチーゼケーキ
800円 ドリンクとセットで100円引き

濃厚ですが、なめらかな口溶けで、売れ筋トップクラスの大人気スイーツ。最後まで飽きない美味しさを味わっていただけるように、岩塩が添えられています。

シフォンケーキ アールグレイ 400円

ふわふわのスポンジと口に入れた瞬間にスーッと溶ける魅惑的な甘さのクリームとの組み合わせが絶妙!アールグレイは茶葉を2種類使用し、その爽やかな風味にハマる人続出で、訪日観光客にも好評です。



たい焼 十勝つぶあん 1個 250円

「大人のお客さま向けに手土産として喜んでもらえるスイーツを」との発想から販売をスタート。表面をカリッと焼き上げた薄めの皮に上品な甘さの餡をぎっしり詰め込んだ絶品たい焼は、老若男女を問わず好評です。



本町支店お取引先

株式会社 ガーデンパール
& コーヒージャパン

代表取締役
山崎 紀文 様

心斎橋焙煎所

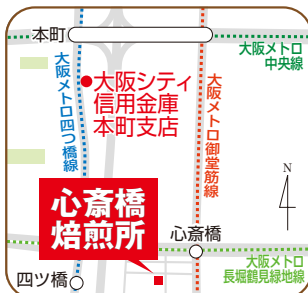
大阪市中央区西心斎橋 1-10-1
TEL 06-4708-8658

営業時間 / 9:00 ~ 18:30 ※(店内利用) 定休日 / 不定休

大阪メトロ御堂筋線・長堀鶴見緑地線心斎橋駅
南13階段、南14エスカレーターから徒歩約3分



Instagram ▲



※物品の販売は19:00まで。シフォンケーキ、たい焼は、なくなり次第終了いたします。