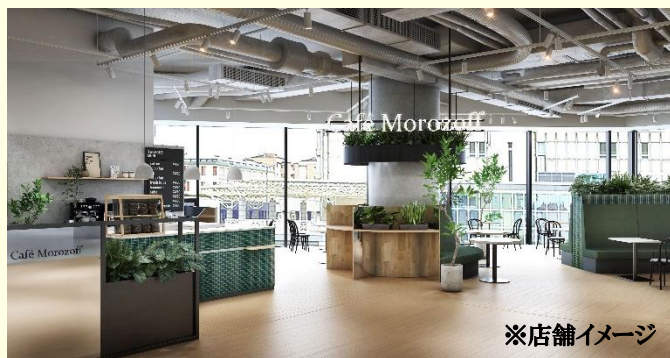


産地にこだわったメニューをご用意 カフェモロゾフ 阪神百貨店梅田本店 リニューアル

洋菓子メーカー、モロゾフ株式会社(神戸市東灘区)が、運営する「カフェモロゾフ 阪神百貨店梅田本店」が2021年12月3日(金)にリニューアルオープンいたします。こだわりのバターを使用したクレープや兵庫県淡路島産の食材を使ったメニューを展開します。

2021年12月3日(金) リニューアルオープン



※店舗イメージ

■店舗概要

店名：カフェモロゾフ 阪神百貨店梅田本店

住所：〒530-8224

大阪府大阪市北区梅田1-13-13 5F
(最寄駅：阪神梅田駅)

営業時間：10:00 - 20:00(L.O.19:30)

※営業時間は変更になる場合がございます。

“こだわりバターのクレープ”



シュガーバタークレーププレート 価格:1,265円(本体価格:1,150円)

※ドリンク付

店頭で仕立てるクレープには、フランス有数の酪農地帯ノルマンディー地方に位置するイズニーサントメール酪農協同組合の発酵バターをたっぷり使用。さわやかで奥行きのある発酵バターの風味をお楽しみいただけます。

イズニーサントメール酪農協同組合

美しい海岸線と田園風景が広がるノルマンディー地方は、16世紀から続くフランスきっての酪農地帯。なかでもイズニーサントメール酪農協同組合の集乳エリアは良質なミルクの産地として知られています。



“こだわりのチーズを使ったスペシャルティ”



淡路島産モッツアレラチーズと いちごのプレート 価格:1,815円(本体価格:1,650円)

いちごのプレート

淡路島産のモッツアレラチーズと篠田いちご園(兵庫県)のいちごをエキストラバージンオイル、岩塩、ブラックペッパーでシンプルに。素材の旨味を引き出した、デザート感覚のプレートです。

淡路島チーズ工房

淡路島に1軒だけある酪農家より毎朝4時に搾りたての生乳を持ち帰りすぐに低温殺菌を行い、新鮮な牛乳の鮮度を保ちながら、製造しているチーズ工房です。



Awajishima cheese

ほかにも兵庫県 淡路島産の素材を使ったメニューをご用意しています

「フレッシュグループ淡路島」のミックスリーフを使用



淡路島産ブロッコリーチーズとミックスリーフのグリーンサラダパンを添えて

価格:1,815円(本体価格:1,650円)



トーストサンドランチ ※ドリンク付

価格:1,265円(本体価格:1,150円)

「北坂養鶏場」のさくらたまごを使用



アーモンドワッフルプレート ※ドリンク付

価格:1,375円(本体価格:1,250円)