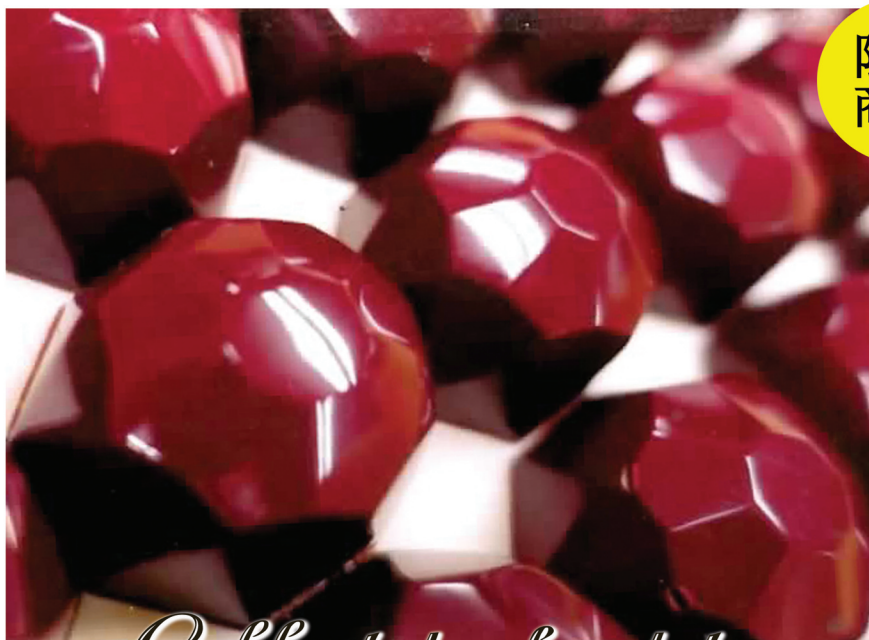




限定
商品



Spéculoase
スベキュロス

ベルギーでポピュラーな、シナモンをはじめとした
ブレンドスパイスを可愛いハートの中に閉じ込めました。



Tonka
トンカ

チョコと相性の良いトンカ豆の
アロマを箱のようにならかな
ガナッシュに詰め込みました。



Citron Vert
シトロンヴェール

爽やかなライム果汁と、まろやかな
キャラメルのマリアージュ。



Caramel Beurre Salé
キャラメル・ブール・サレ

なめらかなキャラメルにほんのり
効かせた塩味。バターのまろやかさが
全体をまごめ上げます。



Café
カフェ

グアテマラのコーヒー豆を使った
香り高い一品。口の中にアロマの
余韻を残します。



Citron
シトロン

フレッシュなレモン果汁、爽やかな果皮の香りを
相性の良いホワイトチョコに合わせました。



Fraise Framboise
フレーズ・フランボワーズ

毎とラズベリーの華やかな味と香りを
ダイヤモンドに閉じ込めました。



Pêche
ペッシュ

みずみずしい桃の果汁、ほんのり香る
フランボワーズとの相性を
スイートチョコのがナッシュで味わい下さい。



Rhum
ラム

香り高いフランス最高級品質のラム酒を
滑らかなガナッシュに閉じ込めました。



Pomme
ポム

爽やかな青リンゴのフレーバーと
ガルヴァドスのバルファンの
アマンダール。

Coffret de chocolate

コフレ ドウ ショコラ ～チョコレートの宝石～

チョコレートの本場 ベルギー国代表として
お菓子の世界コンクールに出場した
Takanobu Suzuki氏とコラボ。ベルギーの
エスプリのきいた美しいショコラを是非この機会に。

5コ入 ￥1,300
8コ入 ￥1,950
15コ入 ￥3,500

取り扱い期間

1月27日(水)～2月14日(日) 数に限りがございますのでご予約承ります

ケーキショコラ

￥1,280

チョコレートの生地の中にくだいた
チョコレートとオレンジピール、
レーズンを入れて焼き上げ、表面に
チョコレートを塗りナッツや
ドライフルーツで仕上げました。



限定
60



チョコ生お米ロール

小麦粉を一切使わず、米粉を使用。
しっとりときめ細かく焼き
上げたチョコスポンジに
チョコ生クリームサンド。

ハーフ ￥ 680
ロング ￥1,360

アムール ￥395

スイートチョコレート
ホワイトチョコレートそれぞれの
チョコレートにライスパフと
サクサク食感のロイヤルティーンを
サンドしてナッツと
ドライフルーツで飾りました。

限定
各100

