

香りとアロマのトリュフ

今年のトリュフはデザート感覚で、香りとアロマの融合をテーマに、煮詰める事でフルーツの酸味や香りを前面に押し出した物やパリッとしたチョコレートの中から、とろ〜り滑らかなソース仕立てのガナッシュなど…一粒一粒特徴のある味わいに仕上げました！！

さらに！

熟成させたブドウの気品漂う香りが
たっぷり詰まった「ドン・ペリニオン」を
たっぷり使ったトリュフが なんと
全てのお箱に入っております！！
ちょっとしたプチ贅沢を
是非お楽しみ下さい！



3コ入 ¥691 税込

キャラメル サレ・パッション・シャンパン



5コ入 ¥1,080 税込

シャンパン・パッション・キャラメル サレ
チョコバナナ・バルサミコ フレーズ



8コ入 ¥1,620 税込

チョコバナナ・キャラメル サレ
パッション・キャラメル アプリコ
シードル・ローズ フランボワーズ
シャンパン・シトロンプロワイエ



15コ入 ¥2,700 税込

全種入り



キャラメル サレ

とろっとやわらかいキャラメルにフルール・ド・セル(天日塩)をきかせました。



シャンパン

ドン・ペリニオンをたっぷり使ったミルクチョコガナッシュ。



ローズ フランボワーズ

木苺の風味をギュッときかせ、ローズアロマの香りが広がります。



チョコバナナ

お子様も大好き！チョコバナナを1粒にとじこめました。



シトロン プロワイエ

クラッシュレモンをホワイトチョコに合わせた、酸味のあるガナッシュ。



バルサミコ フレーズ

バルサミコ酢でアクセントをつけた苺のフルーティーなガナッシュ。



シードル

リンゴのお酒を使った大人のガナッシュ。



ガーナ

カカオ分40.5%のミルクチョコレートがコクのある味わいを演出。



カカオ75

カカオ分75%のチョコを使用した、上品で洗練された味わい。



パッション

パッションフルーツのジュレとガナッシュの2層仕立てです。



アールグレイ

爽やかな香りの際立つアールグレイのジュレとガナッシュを2層に重ねました。



サクラ

桜の香りをつけたグリオットゼリーとドミオカ産のチョコで作ったガナッシュ。



キャラメル アプリコ

なめらかなキャラメルにアンズの香りをとじ込めたお洒落な味わい。

賞味期限
お買い上げ日より14日間

Dégustation et conservation de nos chocolats

(ショコラを美味しくご賞味いただくために)

- 直射日光を避け湿度の少ない涼しい場所(15~18℃)での保存をおすすめいたします。
- 常温(18~20℃)にもどしてお召し上がりいただくと、よりいっそうショコラの美味しさと香りがお愉しみいただけます。
- 厳選した材料を使い味と香りを大切に仕上げたショコラです。賞味期限内にお召し上がりください。