

# 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 ¥690 税抜  
(¥745税込)

キャラメル サレ・パッション・シャンパン



5コ入 ¥1,150 税抜  
(¥1,242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 ¥1,720 税抜  
(¥1,857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 ¥3,000 税抜  
(¥3,240税込)

全種入り



キャラメル サレ

とろ〜り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。



パレ・ダルジャン

エスプレッソのガナッシュにヘーゼルナッツで濃厚なコクを加えました。



メキシック

メキシコ産カカオを使用したビタータイプのクーベルチュールをガナッシュに使用。カカオのアロマを十分に楽しめます。



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。



ベルガモット

香り豊かなベルガモットにミルクチョコレートを合わせ、爽やかな酸味をひきたてました。



タンドレス

ブラリネにミルクタイプとビタータイプのクーベルチュールを加え2層に仕上げたボンボン。まろやかな口どけです。



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。賞味期限内にお召上がりください。

※パッケージは変更する場合がございますので、ご了承下さいませ。