

[詰め合わせ内容]



ビターガナッシュ ナチュラル

Ganache nature amère

ベネズエラ産のカカオを主体とした調合のガナッシュであり、バニラをワンポイントとしたより優しく、フルーティーな香りのガナッシュです。



塩ミルクキャラメル

Ganache lait caramel à la fleur de sel

塩キャラメルのムースタイプのガナッシュをミルクチョコレートでコーティングしたショコラです。



スパイス

Ganache aux épices

スパイス風味のミルクチョコガナッシュ。カカオの風味と複雑なハーモニー(しょうが、シナモン、ナツメグ、トウガラシ、バニラ、クローブ)が絶妙です。



シトロン

Ganache aux zestes de citron

南フランス産のレモンを使用した爽やかなガナッシュが特徴です。



フランボワーズ

Ganache à la pulpe de framboise

フランボワーズの酸味とカカオの酸味が絶妙のショコラです。



バニラ

Ganache vanille

マダガスカル産バニラの香りのやさしいガナッシュ。表面の点模様はホワイトチョコレートです。



エキゾチック

Ganache exotique

複数の産地のカカオ豆とパッションフルーツ、ココナッツとマンゴーのフルーティーな風味を組み合わせたガナッシュです。



プラリネ 胡麻とシトロン

Praliné sésame et citron

アーモンドとヘイゼルナッツのプラリネに胡麻とレモンの果肉を加えたショコラです。



ライム

Ganache citron vert

ライムの香りがさわやかに香るガナッシュです。



プラリネ くるみ

Praline noix

くるみの食感も新しい。芳しいプラリネ感を感じくるみの香りが心地いい。



カシス

Ganache cassis

ビターなショコラにカシスの香りと酸味が調和されたガナッシュです。



カルバドスとシナモン

Ganache calvados et cannelle

カルバドスでフランベしたレーズンとカルバドスの香りを引きだすためにシナモンを加えました。



グランマルニエと オレンジピール

Ganache grand marnier et écorces d'oranges

フレッシュなオレンジピールとグランマルニエの香りのマリージュがすばらしく高級感が味わえます。



トロピカルフルーツと ラム酒

Ganache aux fruits tropicaux et rhum

マルティニーク島産のラム酒の古酒、ヴィュー アグリコール・ラムをトロピカルフルーツを合わせたガナッシュです。



プラリネ グリュエと塩

Praliné gruë à la fleur de sel

グリュエの食感を感じることができるガナッシュに塩のアクセントにより、より一層甘みを楽しめます。



ライムとバジル

Ganache citron vert basilic

ライムの爽やかな香りとバジルの複雑な香りを調和させたガナッシュです。



カフェオレ

Ganache café au lait

ブラジル産などのコーヒー豆を煎じて混ぜてつくったガナッシュにラム酒を加えてコーヒーの香りを引き立たせました。



プラリネ スペキュロス

Praliné spéculoos

シナモンの香りが心地よく、スペキュロスの複雑な香りを楽しめるプラリネです。



バナナとラム酒

Ganache banane rhum

バナナの香りをラム酒により引き立て香りを楽しむガナッシュです。



プラリネ 松の実

Praliné pignon

ローストした松の実が香ばしく、独特な味わいを楽しむガナッシュです。



日本酒とほうじ茶

Ganache thé saké

日本酒とほうじ茶の香りをいかに調和させるか感じていただくガナッシュです。



ベルガモット

Ganache bergamote

●

ある時期にしか取れない希少なベルガモットを使用した香り豊かなビターガナッシュです。



プラリネ フィユティース

Praliné feuilleté lait

●●

バリバリのクレープが入ったアーモンドとヘイゼルナッツのプラリネです。



ココナッツ

Praliné coco

●

炙ったココナッツフレークが香るアーモンドとヘイゼルナッツのプラリネです。



ラムレーズン

Ganache rhum raisins

●★

ラム酒でフランベしたレーズンが入ったガナッシュです。



さくらんぼ

Ganache cerise griotte

●★

グリオットチェリーの果肉が入ったガナッシュです。



ジャマイカ産コショウ

Ganache poivre de jamaïque

●

ジャマイカ産コショウが香るガナッシュです。



マンゴーとセージ

Ganache mangue sauge

●★

セージの葉の“アンフェゼ”にマンゴーの果肉が入ったガナッシュです。



パッションフルーツと ジンジャー

Ganache passion gingembre

●★

パッションフルーツとショウガをインフュージョンさせたガナッシュです。



ミルク カルダモン

Ganache cardamome

●

ショコラでは珍しいカルダモンを使いました。口に入れた瞬間、やさしい香りにつつまれます。



ミルクラム

Ganache lait rhum

●★

フランベしたラム酒が香るミルクガナッシュです。



ミルクプラリネ ヌガティース

Praliné nougatine

●

ヌガティースのクランチが入ったアーモンドとヘイゼルナッツのプラリネです。



ミント

Ganache menthe

●

ミントのフレッシュハーブの香りを“アンフェゼ”したビターガナッシュです。



パッションフルーツと 山椒

Ganache passion sansho

●★

山椒の実がパッションフルーツの香りを引き立てるガナッシュです。

常温 (20℃程度) がチョコレートのおいしい適温です。直射日光と高温多湿を避け、18℃以下で保存してお早めにお召し上がりください。

特定原材料7品目 (えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生) を含んでいます。洋酒を含んでいるものがございます。

それぞれの詳しい原材料についてはお問い合わせください。

●=乳 ■=小麦 ★=酒