



プラリネノワゼット

ヘーゼルナッツをロースト、キャラメリゼし、ペースト状にした自家製プラリネと、ミルクチョコのボンボンショコラ。



アマレナ

イタリア産アマレナチェリーの甘みと、アーモンドペーストが滑らかに混ざり合う香り豊かな一粒。



フランボワーズ

フランボワーズ果汁と果実を使用した甘酸っぱさが爽やかなショコラ



キャラメルサレ

マダガスカル産バニラの入った塩キャラメルガナッシュ。甘さと塩味のバランスが絶妙な一粒。



ハッソノノフルーツ

パッションフルーツ果汁を使用した爽やかさあふれるトロピカルなショコラ。



アールグレイ
ベルガモット

アールグレイ茶葉を使用し、ベルガモットの甘さのあるフレッシュな香りが風味をひきたてます。



カフェ

スモーキーな香り高いコーヒー豆を使用。コーヒー好きにはたまらない滑らかな一粒。



トンカ豆

甘く芳しい貴重なトンカ豆で風味づけした口溶け滑らかなガナッシュ。



ノワール

エクアドル産カカオ65%を使用したマイルドな味わいのガナッシュ。



タンザニ

タンザニア産カカオ75%を使用した、果実味にあふれ、フローラルな香りが特徴のダークチョコレート。



ブルドネージュ

ホワイトチョコレートとバニラのガナッシュ。やさしい口溶け滑らかな一粒。



マダガスカル

マダガスカル産カカオ75%を使用した、優しい苦味とすっきりとした酸味が見事に調和した味わい。



山椒

風味豊かな優しい山椒の香りで口溶け滑らかなガナッシュ。



チェリーボンボン

ブランデーをベースに、数種類のお酒に漬け込んだチェリーを、ビターなチョコレートでコーティングしました。※アルコールが含まれます。※種がありますのでご注意ください。



ロッシュアモンド
ミルク

キャラメルがけしたアーモンドをミルクチョコレートでコーティングした香りと歯ざわりが楽しめる一粒。



ロッシュアモンド
ノワール

キャラメルがけしたアーモンドをスイートチョコレートでコーティングした香りと歯ざわりが楽しめる一粒。



ムスカディーヌ

ナツメグの実の地肌を表現した模様が特徴的。オレンジの果実から造られたアントロー酒で香りづけした軽い口当たりのトリュフ。



アモンドショコラ

キャラメリゼしたアーモンドをチョコレートでコーティング。ココアパウダーで仕上げた香ばしく軽やかな口当たりのショコラ。



オレンジット

煮つめた香り高いオレンジをチョコレートでコーティングした、ティータイムはもちろん、お酒との相性も抜群。

今年も、おいしいショコラが揃いました。
当店はショコラの風味、カカオの色を大切に、セピア色が織りなす世界をお楽しみください。
5コ入り、10コ入り、15コ入りをご用意しております。



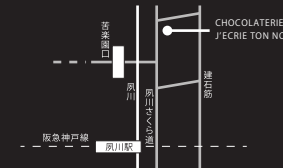
ボンボンショコラ 5コ入り
¥1,500 (+税)



ボンボンショコラ 10コ入り
¥2,600 (+税)



ボンボンショコラ 15コ入り
¥3,800 (+税)



J'ÉCRIS TON NOM

〒662-0025 兵庫県西宮市北名次町10-12 夙川サニーガーデン B1F
営業時間：10:00～19:00(水曜定休日) ○駐車場あり

0798-74-5007