

JÉCRIS TON NOM

CHOCOLATERIE



ブラリネワゼット
¥220

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ブラリネと、ミルクチョコのボンボンショコラ。



ジャス マン オランジュ
¥220

ジャスミン茶とオレンジの皮で香りつけたボンボンショコラ。一口目にオレンジの香り、後からジャスミンが柔らかかに香ります。



チェリーボンボン
¥220

ブランデーをベースに、数種類のお酒に漬けたチェリーを、ピ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。



フランボワーズ
¥220

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
¥220

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。



パッションフルーツ
¥220

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。



タンザニ
¥280

タンザニア産カカオ75%を使用した奥深い苦みが楽しめるダークチョコレート。



アールグレイベルガモット
¥220

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
¥220

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
¥220

甘く芳しい貴重なトンカ豆で風味つけた口溶け滑らかなガナッシュ。



グアヤキル
¥220

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。



ブルドネージュ
¥220

ホワイトチョコレートとバリアのガナッシュ。やさしい口溶け滑らかな一粒。



ロッシェアマンドミルク
¥220

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。



ロッシェアマンドノワール
¥220

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
¥390

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コアントロ酒で香りつけた軽い口当たりのトリュフ。



アマンドショコラ
¥1,050

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当たりのショコラ。



オランジェット
¥1,050

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。



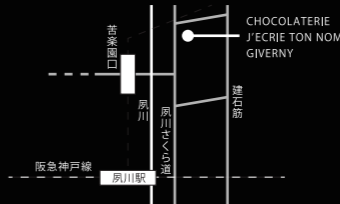
ボンボンショコラ 5コ入り
¥1,500 (税込)



ボンボンショコラ 10コ入り
¥2,600 (税込)



ボンボンショコラ 15コ入り
¥3,800 (税込)



Pâtisserie au Japon
GIVERNY J'ÉCRIE 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 (水確定休日) ○ 駐車場あり

☎ 0798-74-5007