

# 2017 Valentine's day



## プレミアムチョコロール

こだわりのチョコレート入りスポンジと  
ハチミツ入り濃厚チョコクリームのを尽くした  
プレミアムロールケーキが出来上がりました。

長さ約15cm 1400yen



## クール・ルージュ

濃厚なミルクチョコレートのガナッシュケーキ。  
みかんジュースでコンポートしたアンズがアクセントになっています。

4号サイズ (直径12cm相当 高さ約3cm) 1500yen



## とろけるフォンダンショコラ

中に濃厚なチョコレートソースが入っています。  
電子レンジで約15秒~20秒ほど温めると中のチョコレートソースが  
溶け出して焼きたての濃厚なチョコレートケーキが味わえます。

590yen



## ボンボンショコラ

オススメのショコラを詰め合わせました。

5個入り 1500yen

10個入り 2800yen



## 冬チョコ

クレマンティーヌ冬の定番人気の冬チョコをバレンタイン用に  
シックにまとめました。濃厚なチョコクリームと  
サクサクシュクレ生地が絶妙なコンビネーション

4号サイズ (直径12cm) 2400yen



## フォンダンショコラ

2日間かけて作る究極の濃厚チョコレートケーキです。  
フランス産カカオ分72%のチョコレートを  
ふんだんに使用し作り上げた  
クレマンティーヌ人気のチョコレートケーキ

ハーフサイズ 1400yen

レギュラーサイズ 2600yen

