

2019 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贅を尽くした
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



パンテール・ショコラ

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
アズがアクセントになっています。

4号サイズ (直径12cm 高さ約3cm) 1500yen



冬チョコ

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 約高さ約3cm) 1600yen



自家製ボンボンショコラ

2019のコレクション
ビター・はちみつ・抹茶・いちご・
クレマンティーヌ・グリオットピスターシュ
一つ一つ丁寧に作られた贅沢なボンボンショコラの詰め合わせです。

6個入り 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



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