



ビターチョコレートに、香ばしい
胡桃のブラリネを加え仕上げには
いちじくをトッピング。食べやすい
バータイプのチョコレートです。

ラルモニー・ノワール(2本入)
1,900円

出店期間 2/1⑨~2/15⑨

パティスリー平五郎



紅茶専門店ウーフの茶葉を使用した、5種類の
ボンボンショコラ。それぞれ個性あるチョコレート
を詰め合わせた、毎年人気のアソートです。

TEA TIME(5個)
2,300円

SHINSHU
Pastry Chefs

信州パティシエの こだわり

自然豊かな信州で磨かれた感性が、
カカオの奥行きをやさしく引き出す。
控えめな贅沢が薫るチョコレート

ロンディネッラ

Rondinella
CAFFÈ



北海道産生乳を贅沢に使用した、驚くほ
どミルキーで口どけなめらかなホワイト
チョコレート。そこに、キンカンの爽やか
で上品な甘みを一粒に閉じ込めました。

ショコラモワルーキンカン(15個入)
2,500円



チョコレートと生クリームを贅沢に練り上げた、
究極の生チョコレート。「モワルー(柔らかい)」の
名が示す通り、口に含んだ瞬間にカカオの香り
が豊かに広がり、魔法のようにとろけます。

ショコラモワルー(15個入) 2,000円



torantoroa33

アマゾンカカオやウーフさんのアールグレイ、山崎などtorantoroa33らしいボンボンショコラ5種を詰め合わせました。

ボンボンショコラ 5種アソート(5個入) 2,484円

33
torantoroa

※パッケージが変更になる場合がございます。

信州ショコラトリー GAKU

今年のテーマ「信州craft chocolate
〜信州のモノづくりとショコラ〜」
慶応4年創業の松本市の石井味噌との
コラボ商品です。

GAKUチョコレートサンド(6個入)
3,120円



COCO CHOU CHOU



CocoChouChou

乳製品・乳化剤・白砂糖不使用のヴィーガン生チョコ
コレートです。カシューナッツミルクで滑らかに仕上
げました。華やかな7種類のフレーバーをご用意。

ヴィーガン生チョコレート(16粒入) 1,580円〜