

FELICE SAN VALENTINO!!

バレンタイン特別チョコレート (数量限定!)



レザン・ドレ・オ・ソーテルヌ
貴腐チョコレート

ボルドー産の最高級貴腐ワイン「ソーテルヌ」に漬け込んだレーズンをカカオ 70%の純チョコレート「トロピリア」で丁寧にコーティング。日にちを置くと、ワインのように熟成し、より濃くまろやかな味わいに。

95g



ゴツチェ・ディ・グラッパ
(グラッパの雫)

ピエモンテで 100 年以上の歴史を誇る、有名グラッパ醸造所の「シボーナ」製。噛むと中からグラッパがじゅわっと溢れるため一口でどうぞ。樽で寝かせたモスカート品種ならではのふくよかな甘さが醍醐味。ドルチェや食後酒代わりにも。一粒ずつ職人の手作業で出荷・製造とも年に一度のみの逸品。約 30 粒入り。

(表面が薄い特殊なチョコレートのため、高温・強い衝撃にお気をつけください。)

約 30 粒入り



トリュフ入り
ホワイトチョコレート

ピエモンテの黒トリュフとココのあるヘーゼルナッツペーストを贅沢に練り込んだホワイトチョコレート。細かく砕かれたヘーゼルナッツブラリネのシャリシャリ食感が Good!! 10 粒入り。コーヒーとの相性は特に抜群。

10 粒入り