

2019
Nouvel

定番のショコラを、伝統を保ちつつ現代風にアレンジ。今年も ショコラティエ、ガトー・ド・ボワならではのコレクションをご用意致しました。

Moelleux Chocolat Façon Artisanale

しっとりとした口どけのショコラ生地をミニクグロフ型で焼き上げ、コーヒーガナッシュの「オペラ」やグリオットチェリーを使った「フォレノワール」など、伝統菓子をモチーフに仕上げました。

モワール ショコラ ファçon アルチザナル
4個入 … ¥1,700 +税

要冷蔵(10℃以下)

Fruits Confits Chocolat

赤い果肉が特徴の秋田県産りんご「紅の夢」や、三重県産「マイヤーレモン」、洋梨、白桃など、こだわりの国産セミドライフルーツをチョコレートでコーティング。

フリユイ コンフィ ショコラ
90g … ¥1,600 +税

15℃~18℃

Terrine Chocolat

マダガスカル産ショコラを使用した濃厚なテリーヌショコラ。フランボワーズのブランデーで香りつけ。アマレナチェリーを入れ、しっとり焼き上げました。

テリーヌ ショコラ
1本 … ¥1,500 +税

要冷蔵(10℃以下)

ガトー・ド・ボワ GATEAU DES BOIS CHOCOLATIER

ショコラティエ ガトー・ド・ボワでは厳選した材料をもとに、商品をお作りしております。フレッシュなショコラですので、賞味期限は短めです。

保存温度にご注意頂き、どうか、フレッシュなうちにお召し上がりくださいますよう、お願い申し上げます。



A LA MAISON (本店)

〒631-0824 奈良市西大寺南町1-19-101

☎ 0120-48-4588

営業時間: 9時00分~19時00分
西大寺駅南口より徒歩2分

LABORATOIRE (ラボ)

〒630-8014 奈良市四条大路3丁目4-54

☎ 0120-73-8016

営業時間: 10時00分~20時00分
尼ヶ辻駅東口より徒歩13分
バス停「三条大路四丁目」下車すぐ 駐車場完備

www.gateau-des-bois.com



GATEAU DES BOIS
CHOCOLATIER

CHAMPION DU MONDE 1991

Chocolat Collection 2019

Poût de beatitude

こだわりの素材から生まれた至福の味わい。

ショコラティエ、ガトー・ド・ボワではショコラのカテゴリーの中で最高クラスのクーヴェルチュールをベースに、1粒1粒手づくりでお作りしております。希少性の高いエクアドル産のショコラや、上品でスパイシーなアロマが特徴のヴェネズエラ産、ベリー系の香りと酸味が特徴のマダガスカル産等、産地の異なる数種類のショコラを使用。また、北海道産のフレッシュクリームや甘さが凝縮されたセミドライフルーツ、芳醇な余韻漂う洋酒など、選び抜いた素材がショコラ的美味しさを引き立てます。これら厳選素材を贅沢に使った本格ショコラで、チョコレートの奥深い味わいと、さまざまな素材を融合させることで生まれる新たな発見と感動をお届けいたします。

Maison
Gâteau des Bois