

2020
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。



Cake Cacao

4種類の単一カカオをそれぞれアーモンド生地に混ぜ、マロンやイチヂク、マイヤーレモン等と共に焼き上げました。

ケーキ カカオ
4個入 … ￥1,500 +税

冷蔵所

Rocher

ロッシュ ノワール アマンド
ロイヤルティースとアーモンドを
ブラネ入りのビターチョコでコーティング。

ロッシュ オレ ノワゼット
ロイヤルティースとヘーゼルナッツを
ブラネ入りのミルクチョコでコーティング。

ロッシュ プラン ココ
ロイヤルティースとココナッツを
ホワイトチョコでコーティング。
12個入 … 各 ￥1,200 +税

15℃～18℃



Cocotte

生チョコよりさらになめらかな、
スプーンで食べるチョコ。

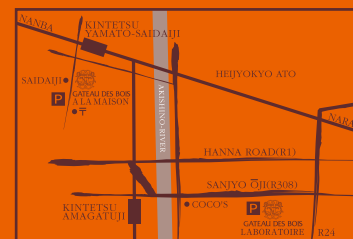
ココット
ココット フレーズ … ￥1,600 +税
ココット アルグレイ … ￥1,600 +税
ココット ルビ-ローズ … ￥1,700 +税

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

Chocolat Collection 2020



こだわりの素材から生まれた至福の味わい。

Goût de beatitude

*Passion
Toujours*



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の
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。