

2022  
Nouvel



2月限定

### Terrine Pistache Et Figure

ピスタチオペースト入りの生地とマダガスカル産ショコラの生地を重ね、赤ワイン漬けイチジクをアクセントに加えたテリーヌ。

テリーヌ ピスターシュ エ フィグ

● 1本 … ￥2,160 (本体価格￥2,000) 要冷蔵(10℃以下)



## Goût de béatitude

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。

2022  
Nouvel



### Classique Chocolat Caramel Marron

キャラメルガナッシュとマロンのコンフィを入れてしっとり焼上げた特製ガトーショコラ。  
クラシック ショコラ キャラメル マロン

● 1個 … ￥2,484 (本体価格￥2,300) 冷蔵所



### Tab'let Chocolat

タブレット ショコラ

- タブレット ブラン フリュイ  
ホワイトチョコレートにレモン、パイナップル、キウイ、苺、メロン
  - タブレット オレ アグリウム  
ミルクチョコレートにオレンジ、レモン、マンゴー
  - タブレット ルビー フレーズ  
ルビーショコラに苺、チェリー、クランベリー
  - タブレット ノワール フリュイ セック  
ビターショコラにアーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ、カシューナッツ
- … 各 ￥1,080 (本体価格￥1,000) 15℃~18℃