

エドモントのバレンタイン

VALENTINE'S

day 2025 2.1^{SAT}~14^{FRI}



トリュフ・オ・ショコラ

Truffles au Chocolat 10個入り ¥3,000
6個入り ¥1,800
4個入り ¥1,200

柑橘の香りが立つ「グランマニエ」と、ほろ苦い味わいの「ラム」、ふくよかな香りの「抹茶」、甘酸っぱく芳醇な「フランボワーズ」の4種のショコラを詰め合わせました。



レザンソーテルヌ

Raisins au Chocolat ¥1,200

フランス産貴腐ワイン「ソーテルヌ」に漬け込んだレーズンを、カカオ64%のビターチョコレートでコーティングしました。フルーティーな芳香は、ウイスキーやバーボンなどによく合う一品です。



オランジェット (15本入り)

Orangettes ¥2,800

爽やかな酸味とほろ苦いオレンジピールのコンフィを、スイートなチョコレートで包み込みました。噛むほどに広がる清々しい香りが印象的です。



ブリオッシュ・オ・ショコラ

Brioche au Chocolat ¥480

しっとり焼き上げたブリオッシュ生地、ヴァローナ社のチョコレートを生地に、甘いチョコレートクリームをたっぷり絞りました。アーモンドスライスのサクサクな食感も楽しめます。

ザッハトルテ (ホール)

Sachertorte ¥3,000 (約12cm)

杏子ジャムの程よい酸味とチョコレートの甘さのバランスが絶妙なチョコレートづくしのケーキ。しっとりとした中身と滑らかな外側のチョコレートが調和し、紅茶との相性も抜群です。



サバランショコラ (ピース)

Savarin au Chocolat ¥850

くちどけの良いチョコレートクリームの中に、ラム酒を使い柑橘風味のしっとりとした食感のサバランを閉じ込めたハート型のケーキです。

