



Le Chocolatier
HERBERT MAHNE - LIJCHENMATHIER

豊かな国際経験をいかす パリの人気ショコラティエ。

母国フランスはもとよりオーストラリアなどで腕を磨いたユーベル・マッス氏が、1995年に誕生させたショコラティエ。2008年にはフランス最高のショコラティエ12人にも選出され、現在フランスで7店舗を展開しています。

〈ル・カカオティエ〉

マサラチャイをベースにしたガナッシュなどさまざまなフレーバーが楽しめる。ガナッシュ5種をアソートに。

サンクコレクションA
(5個入り) 税込1,728円



本館
6階



Stettler
Die passion der schokolade beginnt 1917

ジュネーブ名門のチョコレートを 空輸にて直輸入。

“ひと粒にとれだけ真心と技術を注いだチョコレートを作り出せるか”という信念と愛情を貫き続けるブランド。70年以上にわたる伝統と技が叶えた、格調の高いテイストに魅了されます。

〈ステットラー〉

“ジュネーブの石畳”という意味を持つキューブ型チョコレート。同ブランドを代表する上品な口溶けをお楽しみください。

バヴェ・ド・ジュネーブ
(6個入り) 税込2,484円



初登場

本館
6階



Galler
CHOCOLATIER

美しいパッケージにも現れた、 世界的ショコラティエの感性と品質。

1976年に21歳で独立し、異例の早さでベルギー王室御用達に認定された、ベルギーを代表するブランド。ベルギー伝統のレシピを守りつつも、革新的でオリジナリティーにあふれたショコラを創造しています。

〈ガレー〉

チョコレートと中に包まれたクリームが絶妙なバランスをとり、マイルドな口付けに仕上がったミニバーをセットに。

ミニバー
(6個入り) 税込1,080円



本館
6階



Philippe Schroyen

ベルギーの由緒あるショコラ ティエの系譜を引き継ぐ芸術家 フィリップ・シュロイエン。

伝統的でありつつも、何世代にもわたるショコラティエ一家の芸術家によるベルギーでしか入手できない味わいが日本初上陸!ローケンのチョコレート工房のハンドクラフト。

〈フィリップ・シュロイエン〉

カカオにこだわり、全ての素材を吟味。濃厚なカカオと甘やかな果実、チャーマーミングなバニラやクリームとカカオの組み合わせ。

ブラリネ
(6個入り) 税込2,268円



初登場

本館
6階

