



PIERRE MARCOLINI
HAUTE CHOCOLATERIE

チョコレート作りに込めた情熱“Bean to Home”。

2015年、王室御用達の榮譽を授かったベルギーを代表する一人。世界のカカオ農園に向き素材を選定するほか焙煎から仕上げまでを自らのアトリエで手がけ、その仕事への情熱を“Bean to Home”と表現しています。

〈ピエール マルコリーニ〉

オリジナルクーベルチュールがストレートに味わる“シー ホース”やフランボワーズで香り付けたガナッシュとキヌアのブラリネ“ソングジュ”の新作などをハートに込めて。

バレンタイン セレクション
(9個入り) 税込3,672円



※都合により、商品の内容が変更となる場合がございます。

本館 6階



DelReY
ANTWERP

芳醇な香り、風味はまさに“食べるジュエリー”のよう。

1949年、ベルギー・アントワープで創業。1993年には、名だたるブランドや職人が加盟する“ルレ・デセール”のメンバーに。ダイヤモンドの形をしたショコラは、宝石の街・アントワープの賜物です。

〈デルレイ〉

新作フレーバーの“ピンクゴールドダイヤモンド”や、“ブラックダイヤモンド”を表したアーモンドブラリネなど、6色のダイヤモンド型ショコラを可憐なボックスに。

ダイヤモンドBOX
(6個入り) 税込3,564円



本館 6階



DARCIS
CHOCOLATIER

伝統を担い&革新に挑む、世界的ショコラティエ。

世界的パティシエの協会“ルレ・デセール”の会員でもあり、ベルギーの伝統を継承しつつ斬新なショコラに挑戦し続ける職人の一人。彼の創造性に富んだショコラは、常に人々に驚きと感動を届けています。

〈ダルシー〉

ベルギーを代表するBean to Barの作り手が、カカオの産地ごとに味の異なる“ピーントゥーボンボン”を日本に向けて創作。6種類の味比べを。

JPDピーントゥーボンボン
(6個入り) 税込2,592円



本館 6階



DEMEL
K. & H. HOFZUCKERBÄCKER
「ツリーバウム」

230年以上の伝統が香る、洋菓子の都・ウィーンの象徴。

1786年にウィーンで誕生した王宮御用達の菓子司。オーストリア皇帝としてヨーロッパに君臨したハプスブルク家の紋章をブランドマークに置き、その歴史はまさにウィーンの歴史とともにあります。

〈デメル〉

猫の舌をモチーフにした愛らしいチョコレート。デメル独特のお口の中でゆつくりと溶けていく優雅な口溶けと、深い味わいを。

ソリッドチョコ猫ラベル ミルク
(105g) 税込1,944円



本館 6階



湧きあがる創作の源に、突き動かされる世界的ショコラティエ。

小山進氏の創作のきっかけは、幾種ものカカオとの出会いと、日常の中にある食材やその組み合わせ、色など無数に広がります。そしてその奥にある、“なぜ?”という探求心です。そんな“モノづくり”の姿勢は、2013年には12歳以下のお子様だけのためのお店を、2017年にはデコレーションケーキ専門店を具現化。氏の尽きることのない創作意欲から、ますます目が離せません。

〈パティシエ エス コヤマ〉 小山 進氏



アーモンドの女王
「マルコナ」をローストし、ナツティな
風味とカリッと軽快な歯触りを引き出しました。

アモンドショコラ-es
(130g) 税込1,296円



チョコに溶け合う濃厚な
キャラメルの風味、ナッツの香ばしさ、
オレンジピールの爽やかな香りがマッチ。

ヌガティーヌブリュッセル-es
(100g) 税込1,296円



紙のように薄く焼きあげた
クレープのフレークとアーモンドの
キャラメリゼを、たっぷりのチョコで絡めて。

フィアンティーヌショコラ-es
(100g) 税込1,296円

エクアドル産
のオーガニック
チョコレートを、
しっとりとした食感
の小山流バウムクー
ヘンに混ぜ込みました。

ダニエルズカカオバウム+
フランボワーズ
(直径14×高さ4.5cm) 税込1,728円



“インターナショナル・チョコレート・ア
ワーズ 2017”で金賞を獲得したホ
ワイトチョコ・ミルクチョコのドラジェ。

ドラジェ ニューヴォー
(抹茶&柚子・ストロベリー&ライム)
(各90g) 各 税込1,620円



3匹の猫とショコラティエの
物語。キャラメル、ノワゼット、
アーモンドの3つのフレー
バーで表現しました。

THE STORY
OF CHOCOLATE
FACTORY
(12枚入り) 税込1,296円



小山氏が世界中から良質なカ
カオビーンズ6種を選び抜き、
各々の特長を活かしたタブ
レットに仕立てました。

How far is it
from Japan
to the Cacao Farm?
(6枚入り) 税込918円
(12枚入り) 税込1,836円



銘酒とのマリアーージュも
見事な生チョコのバイオニア。

1982年に創業し、1988年に“生チョコ”
を完成させた、神奈川県・平塚にある生
チョコ発祥の店。選び抜いた国産素材
とコラボレーションした生チョコは進化
し続けています。

〈シルスマリア〉

萬乗醸造の“醸し人九平次 純米大吟醸
別焼”を使用。生チョコとマリアーージュ
する、とろける甘みとやわらかな酸味を。

九平次生チョコレート
(16粒入り) 税込1,944円



両賛
論否
SANPI-RYORON

日本料理人の技と
感性が息づく和ショコラ。

東京・恵比寿〈賛否両論〉マスター・笠
原将弘氏が、和の風味を取り入れた
本格的なショコラをご提
案。柔軟な発想から生
まれた品々は、さすが
予約の取りづらい料理
店ならでは。



笠原将弘氏

〈賛否両論〉

笠原マスター厳選の和素材を巧みに組
み合わせたポンポンショコラと、ペカン
ナッツショコラ3種の賛否両論アソート。

ショコラセレクション
(6個入り/50g×3種入り)
税込3,240円



本館
6階