



SAUCISSON

ソシソン・オ・ショコラ

ソシソン saucisson はフランス語でソーセージのことです

サラミの様なソーセージをイメージして作ったチョコレート菓子で、アーモンドブラリネペーストを加えたチョコレートの中にアーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ、オレンジを入れています。また、砕いたクッキーを入れることでサクッとした食感をプラスしました。1センチ程の一口大に切ってコーヒーと一緒に楽しみください。又ブランドーやウイスキー、シャンパーニュとも相性の良いチョコレート菓子です。



ROYALTINE

ロイヤルティヌ

チョコレートの奥深さを追求し作り上げたチョコレート菓子

チョコレートの味わいをストレートに感じていただきたいという想いから作り上げた一品。フランス高級チョコレートメーカー“VARHONA ヴァローナ社”のチョコレートを使いクランキーなザクザク食感に仕上げました。ひと口 もうひと口と、気づくともう虜に…。チョコレートの上質で奥深い香りをお楽しみください。

各 ¥1,296 税別



BONBON CHOCOLAT

ボンボンショコラ

ひとつ、ひとつ丁寧に最高級に仕上げたサンファソンの自信作

創業以来、ひとつひとつ丁寧に手作りをし続け、今でも個店らしく手間暇をかけ、人の体温で溶けるくらい繊細なチョコレートをパティシエが想いを込めて1粒1粒作り上げています。チョコレートは、フランス高級チョコレートメーカー“VALRHONA ヴァローナ社”の高品質なチョコレートを使用し、最高の味わい、なめらかさ、香りを実現させました。それぞれの最高の素材を活かし作り上げた、まさに自信作です。口の中でチョコレートがゆっくり、なめらかにとろけていくダイナミックな味わいをお楽しみください。

				
VANILLE バニラ ヴァローナ社のスイートとミルクチョコレートのブレンドにマダガスカル産のバニラの香り移しました。	FRAMBOISE ラズベリー フランボワーズ(ラズベリー)の果肉たっぷりのピューレをヴァローナ社のチョコレートでガナッシュにしました。	CARAMEL キャラメル 強めに焦がした砂糖と生クリームでキャラメルをつくり、ヴァローナ社のジバラ・ラクトと合わしました。	CAFÉ カフェ コーヒーのロースト香とチョコレートのロースト香が相性抜群のボンボンショコラ。	PRALINE プーリネ アーモンドとヘーゼルナッツのペースト、ミルクチョコレートブレンドし、サクサクのフレーク状のクレープを混ぜ合わしました。
				
YUZU ユズ ゆずピューレに少量のホワイトラムで香り付けし、ミルクチョコレートでガナッシュにしました。	PASSION パッションフルーツ はじけるような香りのパッションフルーツピューレと2種類のチョコレートでバランス良くガナッシュにしました。	JIVARA CITRON レモン 相性の良いレモンとミルクチョコのガナッシュ。ほんの少し加えたジーンがほんのり香ります。	JIVARA ジバラ ヴァローナ社のジバラ・ラクトのガナッシュ。実はスイートチョコを1割ブレンドすることでミルク感が際立ちました。	EARL GREY アールグレイ アールグレイティーを抽出し、チョコレートに合わせました。ベルガモットの香りをお楽しみ下さい。



10個入 ¥2,484 税別

ANOTHER Collection 2020



生チョコたまご
1個 ¥237 税別
5個入 ¥1,296 税別



パールクロカン
スフレッシュコラ ¥1,620 税別



バオバブの木
チョコレートバウムクーヘン ¥1,620 税別



ガトーピレネー
ショコラフランボワーズ ¥1,728 税別



ハートのクラシックショコラ
厳選したチョコレートをたっぷり練り込み、じっくりと焼き上げました。
¥1,296 税別
〈箱入〉¥1,620 税別



オレンジジュート
セミドライのオレンジピールにスイートチョコレートコーティング。
5本入 ¥324 税別
BOX ¥972 税別



アマンドショコラBOX
アーモンドをキャラメリゼし2種のチョコレートとコーティングしました。
¥1,080 税別



生チョコ
3種類のチョコレートを使用し、最高級の口どけに仕上げました。
S ¥864 税別
L ¥1,296 税別
フォンダンショコラ
ハートの陶器でじっくりと焼き上げました。レンジで10秒温めると中のチョコがとろけます。
¥540 税別
〈箱入〉¥702 税別



ソシソン・オ・ショコラ
1本 (150g) ¥1,620 税別



ジャヴァラ・ラクテ
キャラメルとバニラの風味が口の中に広がる奥の深い味わいのミルクチョコレート。