



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。



ソシソン・オ・ショコラ
1本 (150g) ¥1,620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」の最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仕上げた、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。



2個入 ¥594税別
4個入 ¥1,080税別
6個入 ¥1,620税別
8個入 ¥2,052税別
15個入 ¥3,564税別

10個入 ¥2,484税別



ROYALTINE

ロイヤルティーン

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



Dulcey

ドゥルセ

焼きたてのビスケット風味とほのかな甘みに続く、芳しく豊かなショートブレットの風味のチョコレート。



Ivoire à la Framboise

イヴォワール・ア・ラ・フランボワーズ

上質なミルクとバニラの香りを感じるホワイトチョコレートにフランボワーズ(木苺)の香りと酸味をプラスしました。



Jivara Lactée

ジヴァラ・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。



CHOCOLAT BAUMKUCHEN

チョコレートバウムクーヘン

ソフトとハード 2種のチョコレートバウムクーヘンをお楽しみください

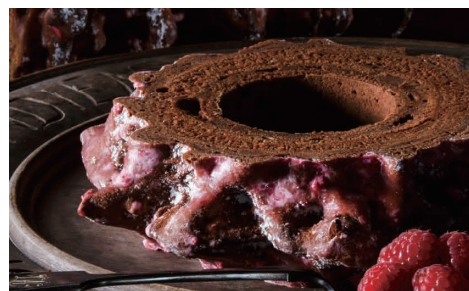


たっぷりのチョコレートで仕上げたバウムクーヘン。しっとりとした食感に、優しい甘さとビターチョコの苦みが口の中に広がる、チョコレート好きにはたまらない一品です。

バオバブの木

チョコレートバウムクーヘン

¥1,620税別



溶かしたチョコレートとフランボワーズ(木苺)ビュールをたっぷり練り込んだ生地を1層1層丁寧に焼き上げ、表面にもフランボワーズシュガーをコーティングしています。

ガトービレネー

ショコラフランボワーズ

¥1,728税別

ANOTHER Collection 2021



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



リップルショコラ
(チョコ掛けサブレ)

10枚入 ¥1,836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

オレンジット

セミドライのオレンジピールにスイートチョコレートをコーティング。

5本入 ¥378税別

BOX ¥972税別



生チョコ

3種類のチョコレートを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