

TASTING CHOCOLAT テイस्टィングショコラ

世界のコンテストで金賞に輝く日本が誇る珠玉のウィスキーをショコラに仕上げました。それぞれのウィスキーをショコラでテイस्टィングする楽しさをお試しください。ショコラの配合は同じにしてウィスキーをそれぞれ変えています。味の違いがウィスキーの味と香りの違いとなります。



MARIAGE マリアージュ 《ウィスキーのミニボトルとチョコレートのセット》

ショコラとウィスキーが持つ複雑で厚みのある味わいが互いの味覚の違いによって互いの味を引き立てたり変化させます。パレドールが提案するショコラの新しく究極のマリアージュをお楽しみいただけます。



シェフ・プロフィール 三枝 俊介 (さえぐさ しゅんすけ)

- 1956年 生まれ、大阪府出身
- 「ホテルプラザ」で洋菓子の重鎮、安井寿一氏に師事
- 1990年に独立、和スイーツの専門店を設立、洋菓子店等の技術顧問からスタート
- 1991年 大阪府吹田市に「メランジュ」をオープン
- 1994年 山梨県奥高森郷に「真実マナス」をオープン
- 1995年 大塚種彦高島屋に、1999年大塚種彦三番街に「メランジュノール」をオープン
- 2002年 千葉大丸PLAZAにデザートカフェ「メランジュビス」をオープン
- 1996年 フランス・リヨンの名店「ベルナシオン」にて数ヶ月ベルナシオン此より直接ショコラだけでなく、ショコラティエとしてのフィロソフィーとエッセンスを受け継ぎ、ショコラティエの思いを強くする。
- 2004年 大塚西條田ハービスPLAZA B1F4階に関西初の本格的ショコラティエ「ショコラティエパレドール」をオープン。ショコラを楽しむ空間と48種以上のショコラを何故かの工房で作り上げている。
- 2006年 ジェンジャンパン製代表取締役 今村雪絵氏と菓子と食器のイラストレーターした新会社のパレドールを設立。同年4月に大塚ハービスPLAZAにジャンショップをオープン。
- 2007年4月 丸の内新丸の内ビルディング3階に「ショコラティエパレドール」をオープンし、同年7月に青山ジャンショップをリニューアルオープン。



====お問合せ先====

CHOCOLATIER PALET D'OR (ショコラティエパレドール)
www.palet-dor.com

〒100-6501 東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビルディング1F
TEL : 03-5293-8877 市田・手塚まで