

# 名古屋特別プロジェクト<シェフの日替り>

月	火	水	木	金	土	日
		1/19 	20 	21 	22 	23 
プレミアム BOX 2022					アイアシェッケ ショコラ	
24 	25 	26 	27 	28 	29 	30 
クローヌ ショコラ	ナッティーショコラ	ショコラ ラムレーズン	クグロフショコラ	クラシック・ノワール	4clover~グリオットチェリー~	パラディー
31 	2/1 	2 	3 	4 	5 	6 
4clover ~宇治抹茶~	クラブハリエの台湾カステラショコラ	クールブリオッシュ チョコランベリー	シュトーレンショコラ恵方巻	八幡マドレーヌ ショコラ4個入	パームパイショコラ15本入	パームクーヘンショコララスク5枚入
7 	8 	9 	10 	11 	12 	13 
モエルショコラオランジュ	日傘ドーナツ~ピュアショコラ~5個入	パームクーヘンスティック キャラメル	カカオリーフ5枚入~チョコレートからできたパイ~ ショコラモンターニュ	パームクーヘンスティック 苺	ショコラパーム mini ワインベリー2個入	パームサンドバレンタインアソート3個入
14 	<p>2022 アムール・デュ・ショコラでは期間中、20種類以上のお菓子を日替りで販売いたします。滋賀県内の店舗や工房のシェフがバレンタインをテーマに作りあげた個性豊かなお菓子を毎日お届け。2月14日までお客様にワクワクをお届けしたいと願いをこめた特別企画です。クラブハリエの多彩なお菓子と出会えるこの機会、ぜひ会場へ足をお運びください。</p> <p>● … おひとり様1個まで    ● … おひとり様2個まで</p>					
アイアシェッケ ショコラ	<p>販売期間：2022年1月19日(水)~2月14日(月)    販売場所：ジェイアール名古屋タカシマヤ(10階バレンタイン会場：クラブハリエ)</p>					

1/19~21 ●	 <b>プレミアム BOX 2022</b> 17,280 円(税込) バレンタイン定番商品のショコラバームに名古屋限定商品のタルトショコラなどミニサイズをご用意しました。新作のボンボンショコラ、オランジェットやお干菓子などを詰合せた、バレンタイン限定 BOX。	2/3 ●	 <b>シューレーンショコラ 恵方巻</b> 4,212 円(税込) 風味豊かな石臼挽きの小麦粉と、アーモンド・ピスタチオと6種のフルーツとルビーチョコをたっぷり練り込みました。恵方巻に見立てた節分の日だけのスペシャルなシューレーンです。
1/22~23 2/14 ●	 <b>アイアッシュェ ショコラ</b> 2,538 円(税込) バームクーヘンを使ったサブレ生地の上にクリームチーズ、バターとカスタードクリームの生地をかさね、そぼろ状のクッキーをあわせ香りや酸味を繊細なバランスで仕上げました。	2/4 ●	 <b>八幡マドレーヌ ショコラ 4 個入</b> 1,426 円(税込) しっとりやさしい味わいの昔ながらのマドレーヌを、たっぷりのチョコチップで仕上げました。
1/24 ●	 <b>クローヌ ショコラ</b> 5,184 円(税込) いちじくをふんだんに使った、やわらかなパウンドケーキ。口だけの良いガナッシュで仕上げました。	2/5 ●	 <b>バームパイショコラ 15 本入</b> 2,268 円(税込) バームクーヘンを練り込んだサブレ生地に、パイ生地を重ね焼きあげたチョコレートのパイです。
1/25 ●	 <b>ナッティーショコラ</b> 3,456 円(税込) しっとりしたチョコレートの生地に、プラリネと刻んだヘーゼルナッツをサンドしガナッシュと合わせました。仕上げには刻んだチョコレートで華やかに。ナッツの香りや食感、チョコレートの甘い滑らかな口だけをお楽しみください。	2/6 ●	 <b>バームクーヘンショコラ ラスク 5 枚入</b> 1,620 円(税込) チョコレートを生地に使い一層一層焼き上げたバームクーヘンをスライスして、オープンで香ばしく焼き上げました。ミルクチョコとカカオニブをあしらい、風味豊かに仕上げました。
1/26 ●	 <b>ショコラ ラムレーズン</b> 3,780 円(税込) ラムレーズン入りのパウンド生地とラムガナッシュを合わせ、大人向けのチョコレートケーキに仕上げました。	2/7 ●	 <b>モエルショコラ オランジュ</b> 1,512 円(税込) オレンジの香り広がるチョコレート生地に、ナッツやフルーツを使い大人な味わいに仕上げました。
1/27 ●	 <b>クグロフショコラ</b> 918 円(税込) チョコチップ、カレンズレーズン、ドライブルーベリー、ドライいちじく、クルミ、アーモンドを練り込み、すましバターで仕上げた風味豊かな発酵菓子です。	2/8 ●	 <b>日牟禮ドーナツ〜ピュアショコラ〜5 個入</b> 1,728 円(税込) 平飼鶏の卵や発酵バターを使った、素朴でやさしい味わいの焼きドーナツ。香り高いカカオの深い味わいをお楽しみください。
1/28 ●	 <b>クラシック・ノワール</b> 3,024 円(税込) しっとりやわらかいチョコレートの生地に、ふんわりと軽いチョコバタークリームを合わせました。仕上げに刻んだミルクチョコで華やかに。クラブハリエで長年愛され続けているバタークリームのケーキです。	2/9 ●	 <b>バームクーヘンスティック キャラメル</b> 1,620 円(税込) 伝統のバームクーヘンにほろ苦いキャラメルガナッシュをあわせました。お召しあがりの前に温めることでガナッシュがとけ、生地もふっくらやわらかに。香ばしいクラッシュアーモンドを添え食感にもアクセントを。
1/29 ●	 <b>4clover〜グリオットチェリー〜</b> 2,916 円(税込) カカオ 70%の力強いチョコレートに、グリオットチェリーのコンポートを忍ばせて、フルーティーに仕立てました。	2/10 ●	 <b>カカオリーフ 5 枚入〜チョコレートからできたパイ〜</b> 2,160 円(税込) チョコをふんだんに練り込んで焼き上げました。チョコの苦みと深みをパイの食感とともに味わえる一品です。
1/30 ●	 <b>パラディー</b> 1,512 円(税込) 芳醇なラム酒が香るチョコレート生地に、ドライフルーツをふんだんにあしらいました。	2/10 ●	 <b>ショコラモンターニュ</b> 1,836 円(税込) パネトーネ種を使ったプリオッシュ生地にチョコレートを練り込み、チョコチップをちりばめました。
1/31 ●	 <b>4clover ~宇治抹茶~</b> 2,916 円(税込) 上質な石臼挽き宇治抹茶の華やかな香りとほろ苦さを、芳醇なホワイトチョコがまろやかに引き立てます。	2/11 ●	 <b>バームクーヘンスティック 苺</b> 1,620 円(税込) 伝統のバームクーヘンに苺のガナッシュをあわせました。お召しあがりの前に温めることでガナッシュがとけ、生地もふっくらやわらかに。フリーズドライの苺を添え食感にもアクセントを。
2/1 ●	 <b>クラブハリエの台湾カステラ ショコラ</b> 1,836 円(税込) カカオ香る「ふる・シュワ」食感のカステラにカスタードベースのショコラクリームをサンド。生地に混ぜ込んだガナッシュとチョコチップがアクセント。	2/12 ●	 <b>ショコラバーム mini ワインベリー 2 個入</b> 1,620 円(税込) 程よい甘さのチョコレートのバームクーヘンに、甘酸っぱいベリーのガナッシュと果実味のある濃厚な赤ワインのジュレを合わせました。お召しあがりの前に温めていただくとジュレが溶け、カカオの風味とともに赤ワインが香ります。
2/2 ●	 <b>クールプリオッシュ チョコランベリー</b> 648 円(税込) ドライランベリー、チョコチップ、アーモンドを練り込み、チョコマカロンを絞って焼き上げたハート型のプリオッシュ。	2/13 ●	 <b>バームサンド バレンタインアソート 3 個入</b> 1,501 円(税込) フィグジュのクリーム、ショコラフランボワーズのコンフィチュール、カシスオランジュクリームをサブレで挟んだ3種類のバームサンドです。

● … おひとり様 1 個まで

● … おひとり様 2 個まで