



至高の口溶けを。
 神楽坂
 テリーヌ ドゥ ショコラ。

K A G U R A Z A K A

Terrine de Chocolat

Depuis 2006

ヴァローナ社クーベルチュール・チョコレートを100%使用。
 東京・神楽坂の最高級テリーヌ・ドゥ・ショコラ。

おいしさの秘密は「素材」「口溶け」「焼き方」。
 素材は、世界のトップパティシエ達に愛される
 ヴァローナ社のクーベルチュール・チョコレートを100%使用しています。
 そのチョコレートを3種類ブレンドすることで
 濃厚な味わいと香り、そして口溶けが生まれました。
 是非一度、フレンチレストランの作る
 極上のテリーヌドゥショコラをご賞味ください。

至高の口溶けを
 ご自宅でも、ご贈答にも。



インターネットからの
 ご注文、各種ギフトにも
 対応しております。

Café
 Le Coquillage

神楽坂 カフェル・コキヤージュ



至高の口溶けを
ご自宅でも、
ご贈答にも。

フランスヴァローナ社の
最高級クーベルチュール
チョコレートを100%使用

KAGURAKI
Terrine de Chocolat
Depuis 2006

Café
Le Coquillage

神楽坂 テリーヌ ドゥ ショコラ

インターネットからのご注文、各種ギフトにも対応しております。

