



【生チョコ羊羹 1箱 1200円】

餡子・チョコレート・生クリーム・寒天で作出す「新感覚な生チョコ」。和の「白餡」・仏の「ショコラ」が織りなすオリエンタルな美味しさ。羊羹のようにひと切れ、ひと切れ、切り分けてゆっくりとお楽しみください。



【安納芋のショコラチップス 1箱 1000円】

北広島町の上田農園さんで採れた産芋「安納芋」。一枚一枚スライスし丁寧に香ばしく揚げ、ミルクチョコをとろりとかけました。仕上げに振ったお塩とミルクチョコのバランスが絶妙！パリッと軽い食感のショコラチップスは、みんなに喜ばれること間違いなしです。



【マカロン・オレンジット 1個 300円】

シロップやオレンジリキュールに漬け込んだ、大三島産・甘夏のピール(皮)とガナッシュチョコレートを合わせ、マカロンショコラでサンド。常温でお召し上がり頂くのがオススメです。



【デリシャス・ルージュ 1350円】

ワッフルコーンの中に、様々なナッツやパフをチョコレートで絡めたサクサクショコラをたっぷり。仕上げにトリュフやチョコレートを飾り、ちょっと目を引くチョコレートギフトの完成です。



【エグイエット・オレンジ 1缶 1700円】

太陽の恵みたっぷりに育った新鮮な甘夏の皮を何度もゆで、シロップの濃度を徐々に上げ、しっかり浸透させてから、「グランマルニエ」に約2年間漬け、熟成させました。仕上げにビターチョコレートで絡めた、柔らかくフルーティーな味わいです。



【リップスティックショコラ 1箱 680円】

甘酸っぱい苺のお味をしっかりと感しられる、口どけ滑らかなショコレート。キラリと光るラメでグッと大人なレディー気分！



【ケーキショコラ・ノア 1箱 1200円】

チョコレート好きには堪らない、しっとり濃厚な焼き菓子。柔らかくてふんわりとした食感と、上に飾ったローストナッツ達の香ばしいコクとが、ベストマッチです。



【金塊 1800円】

フランスAOC認定・最高級ラム酒の「ディロン・ラム」この稀少なラム酒を使い、コクのあるサクサクとしたヘーゼルナッツフィヤンティーヌやラムレーズン、ショコラクリスピー等と合わせた2層の贅沢チョコレートです。金箔を散りばめエレガントに仕上げます。



【マール・ド・シャンパーニュ 1粒 330円】

フランス最高級クラスのシャンパーニュの芳醇な香りと樽熟成の、深い味わいをこだわりのガナッシュに封じ込めた、ひと粒トリュフです。



【ギモーヴショコラ 予定価格700円】

ビュレとゼラチンを泡立て作る「ギモーヴ」を、チョコレートで、濃厚でコクのあるお味に仕上げました。「もちもち」で吸いつくような柔らかさは、やみつきに。

※金額は全て本体価格で表示しております。お支払いは本体価格に消費税額を加えたお支払い総額(税込価格)となります。併売品はご注文に応じてお作り致します。※大量注文も承っております。ご予約はお早めにお問い合わせください。

こだわりのショコラは全て限定でお作りしています。売り切れの際はご容赦ください。その他オススメ商品を、是非店頭でご覧ください！

MAISON RABELAIS
http://www.maison-rabelais.com/

〒730-0802(メゾンラブレ)
広島市中区本川町1丁目1-24
OPEN: 10:00am~7:30pm
定休日: 月曜日(祝日は除く)

Tel. 082-292-5400
2月12日(月)は休まず営業します