

ぎをんさかい バレンタイン

GION SAKAI VALENTINE

2019

日頃の感謝の気持ちを込めまして、当店のエグゼクティブシェフ新崎覚史より、皆さまのバレンタインを華やかに彩るチョコレートをお今年も多数お届けします。

フルーツやお茶、カクテルをイメージしたバラエティ豊かなボンボン、バレンタイン限定のお味として、酒□「エスプレッソ」、京さんど「ショコラフランポワーズ」が登場します。オープン当初からご好評頂いている、和素材に新たな楽しみをもたらせた、金柑ショコラ、れんこんショコラもご用意しております。

フレッシュな状態で、素材そのものの香りやお味を堪能して頂ける「アールショコラボンボン Fresh Bean to Bar」も3日間数量限定で取り扱いますので、この機会に是非ご賞味ください。

作りたてのチョコレートの
新鮮な味わいと風味を
お楽しみください。

アールショコラ ボンボン

Fresh Bean to Bar

本店
限定

ART CHOCOLAT BONBON FRESH BEAN TO BAR

3カ国のカカオ豆を仕入れるところから始め、焙煎からチョコレートになるまでを全て自社で行い、ボンボンショコラに仕上げました。クリアでピターな味のタンザニア産のカカオには、タンザニア産のコーヒを合わせ、バランスのとれた甘みと酸味が特徴のドミニカ共和国産のカカオには、バナナとカリブ海のラム酒を合わせました。ベトナム産のカカオは、カカオ本来のフルーティーな味とピンクペッパーの香りをお楽しみください。

TUE THU
2/12~14
限定販売

数量限定で
ご用意しております。



タンザニア
×
コーヒ



ドミニカ共和国
×
バナナ & ラム酒



ベトナム
×
ピンクペッパー

3個入:各1個 918円(税込)

素材の味を一粒一粒に込めました。

アールショコラボンボン

本店
限定

ART CHOCOLAT BONBON

フランボワーズ酒

フランボワーズの酸味と
香りが特徴的なガナッ
シュ

はちみつ酒

フランス産のはちみつ
を使用したほんのり甘
いガナッシュ

コーヒー

ごまのブラリネとほろ苦
いコーヒーのガナッシュ
の2層仕立て

アールグレイ

香りの良いアールグレイ
と濃厚な味のアッサムを
合わせたガナッシュ

カシスオレンジ酒

カクテルをイメージし
たカシスとオレンジの
ガナッシュ

パッション

パッションの酸味と香り
にミルクチョコのガナッ
シュ

ココナッツバニラ酒

ココナッツのブラリネと
バニラのガナッシュの2
層仕立て

ラムバニーユ酒

ラム酒の香りが際立つ
バニラのガナッシュ

ミント酒

ミントの葉を生クリーム
で煮出した爽やかな香
りが広がるガナッシュ



3個入：フランボワーズ、はちみつ、コーヒー 各1個 864円(税込)

6個入：フランボワーズ、はちみつ、コーヒー
アールグレイ、カシスオレンジ、パッション 各1個 1,620円(税込)

12個入：フランボワーズ、はちみつ、コーヒー 各2個
アールグレイ、カシスオレンジ、パッション、
ココナッツバニラ、ラムバニーユ、ミント 各1個 2,981円(税込)

*フランボワーズ、はちみつ、カシスオレンジ、ココナッツバニラ、ラムバニーユ、ミントにはお酒を使用しています。

プレミアムライン酒口から
バレンタイン限定の味をお届け。



酒口 -しゃかく- 本店 限定

SHAKAKU

コロンビア産のコーヒー豆を使用したガナッシュを上品なショコラのサブレでサンドしました。コクのあるエスプレッソとまろやかなホワイトチョコレートを合わせ、ほろ苦くも香り豊かに仕立てたプレミアムな一品です。

酒口は、その他にシングルモルトウイスキーを使用したお味2種と、プレーンのお味も通年ご用意しております。



エスプレッソ	4個入:1,512円
プレーン	4個入:1,512円
シングルモルトウイスキー 	4個入:1,512円
シングルモルトウイスキー 18年 	4個入:2,700円

バレンタイン
限定

*バレンタイン期間中、シングルモルトウイスキー18年を
贅沢に使用した、特別な酒口もご用意しております。

夕焼けを思い出す鮮やかな色合い。
溢れ出す金柑の蜜と
チョコレートの相性をお楽しみください。

金柑ショコラ

本店
限定

CHOCOLAT DE KUMQUAT



日本で古くから親しまれている金柑を蜜漬けにし、ビターチョコレートにディップ。夕焼けのように鮮やかな金柑とチョコレートのコントラストが見た目にも鮮やかな一品です。

溢れ出る金柑の蜜は、甘い中にアニスの爽やかな芳香を秘め、チョコレートとの相性の良さを感じて頂けます。



4粒入：1,188円(税込)

和素材ならではの
面白さを持った斬新なチョコレート。

れんこんショコラ

本店
限定

CHOCOLAT DE
RACINE DE LOTUS

古くから日本で食べられている蓮根。その蓮根をたっぷり蜜に浸し、ビターチョコレートをコーティングしました。サクとした心地の良い食感と、滲み出る甘さがチョコレートと溶け合い、またその甘さの中にピリッと効く塩胡椒が斬新な一品です。



6枚入：1,404円(税込)

高枕（おまく）をイメージした
繊細なロどけの生ショコラ。

アールショコラ ロレイエ

本店
限定

ART CHOCOLAT
L'OREILLER

結った髪が崩れぬよう、舞妓
さんは高枕（おまく）に首をあ
ててお休みになります。

ロレイエショコラはその高枕
をイメージして象った上質な
生ショコラです。濃厚な生
ショコラがロの中までほどけて
ゆく心地は、深い眠りの至福
に似ているかもしれません。



抹茶酒 26本入:1,404円(税込)
スウィート酒 26本入:1,404円(税込)

※要冷蔵の商品です

産地それぞれの特徴を
しっかり感じられる
Bean to Barチョコレート。

アールショコラ タブレット

本店
限定

ART CHOCOLAT
TABLET

タンザニア、ドミニカ共和国、ベトナム
それぞれの土地で栽培されたカカ
オの特徴を、できるだけそのまま味
わっていただけるようにシンプルなタ
ブレットに仕上げました。

1枚:各540円(税込)



タンザニア

スモーキーな香りと
ビターなカカオの余韻が残る味が特徴



ドミニカ共和国

上品なカカオの香り。
バランスのとれた甘味と酸味が特徴



ベトナム

優しい甘さとフルーティーな酸味が特徴



中に忍ばせたソースが
口の中で華やかに溶け合う薄型のショコラ。

アールショコラ パレ

ART CHOCOLAT PALET

薄型のショコラと、その中に包み込まれたソースが口の中で華やかに溶け合います。表面のトッピングが味と食感にアクセントを加え、1枚で幾つかの変化がある一品となっています。



6枚入：濃抹茶、ミルクレモン 各3枚 1,080円 (税込)

6枚入：濃抹茶、ビターフランボワーズ 各3枚 1,080円 (税込)

12枚入：濃抹茶、ビターフランボワーズ、
ミルクレモン、ホワイトライチ 各3枚 1,998円 (税込)

人気の京さんどから、
季節限定の味をお届け。

京さんど

KYO SAND

フランボワーズのコンフィチュールを加えたチョコレート風味のバタークリームに Cranberry を混ぜ合わせ、ココアのサブレでサンドしました。

Cranberry の食感、フランボワーズの酸味がお口の中で広がるチョコレート味の京さんどです。

京さんどは、その他に抹茶とラムレーズンの2種類も通年ご用意しております。



ショコラフランボワーズ 

1個：248円 (税込)

6個入BOX：1,596円 (税込)