

美味しいスイーツのお話

La Fée Bleue

バレンタインも間近。趣向を凝らしたチョコレートのお菓子が勢揃い!

チョコレートの旬、到来!

チョコ × グレープフルーツ
サントノーレ・オ・ショコラ

グレープフルーツピールの入った特製チョコクリームを堪能。しっかりとした食べ心地が嬉しい冬のサントノーレです。



フォレノワール

口溶けの良いチョコムースと生クリームに、キルシュ漬けチェリーが濃厚です。少々お酒が強いですが人気者です。

チョコ × チェリー



オペラ

チョコレートの生地やクリームで何層も重ねたコーヒー味の贅沢なケーキ。コニャックで香り高く仕上げました。

チョコ × コーヒー



プラリネオレンジ

とろけるチョコレート&オレンジのムースが印象的。濃厚な味わいです。

チョコ × オレンジ

ルリージュズショコラ

大小のシューを二つ並べて修道女に見立てたフランス菓子。オレンジリキュールの香るチョコクリームは後味すっきり。

チョコ × オレンジ



ショコラフランス

洋梨とチョコムースのタルトケーキ。濃厚ながらも上品な洋梨の甘さが爽やかで、びっくりするほど美味。

チョコ × 洋梨



テリーヌショコラ

ショコラ生地に、香ばしいピスタチオ、甘酸っぱいフランボワーズを合わせました。少量でも存分に満足する濃厚さが印象的です。

チョコ × フランボワーズ



オモニエールショコラ

シンプルなお観ですが、中はプラリネクリームやビスキュイ生地など同じ層がありません。ナッツを様々な味わいや食感で楽しめます。

チョコ × ナッツ



ショコラノワール

粉が入っていないチョコ生地は柔らかくて口どけもなめらかです。キャラメル味のチョコムースがよく合います。

チョコ × キャラメル

シュー生地の底にクッキー生地を仕込みしっかりとした食べ応えのエクレールです。

冬季おすすめエクレール

エクレール・ショコラ

甘さ控えめのチョコレートカスタードがたっぷり。割りチョコにもこだわりました。

チョコ × カスタード



エクレール・ショコラ・フランボワーズ

バレンタイン時期限定。チョコのシュー皮に甘酸っぱいフランボワーズのチョコカスタードクリームが絶品。

チョコ × フランボワーズ

みんなで楽しく味わいたいチョコレートのホールケーキ

チョコ × アーモンド
デュオ

ミルクチョコとスイートチョコを使った2層のムースです。なめらかな食べ心地は、お子様から大人まで根強い人気です。中に仕込んだアーモンドの歯触りが心地いいです。



たっぷりのチョコクリームに、いちごが嬉しい



チョコ × アーモンド

**スリムケイク
ジャンドゥジャ**

コーティングチョコとアーモンドのザクザクした食感が最高。生地に混ぜ込んだジャンドゥジャ(ナッツ風味のチョコ)とレーズンが好相性です。

フレジェ ショコラ

甘酸っぱいいちごと、チョコレートクリームがとても良く合います。いちごの断面が食欲をそそる、軽い食べ心地の冬のいちごケーキです。

チョコ × いちご



ボンヌコのパレンティン



ボンボンショコラ

ゼリーやジャムにリキュールやナッツetc 贅沢な香りと味わいをひと粒のショコラに。

ボンヌオリジナル ショコラケーキ サンビラーノ



ホールサイズのご予約も承っております。

生地やクリームにも、伊ドモリ社のチョコレート「サンビラーノ」のみ使用。カカオが持つ華やかでフルーティーな味わいと風味を活かすため、材料を厳選し仕上げました。

ボンヌフ店
限定



オレンジ

2種類のオレンジリキュールで香りづけをした、ミルクチョコガナッシュ。

シャンパン

辛口シャンパンを使用したキャラメルガナッシュとミルクガナッシュの2層。

サレ

糸島またいちの塩を使用した、ミルクチョコのガナッシュ。

ルビーショコラ

ベリーのガナッシュが入った、天然の赤いカカオの色を活かしたショコラ。

ローズカシス

ビターチョコを使用した、ローズとカシスのガナッシュ。



「ビーン(豆)からバー(板チョコ)」の通り、「原料であるカカオ豆の選定から自店で一貫して行う」製法です。引き立てたカカオの香りは格別です。



カカオの深みある味わいと香りをお楽しみください。

ビントゥパーチョコレート使ったお菓子特集

バレンタイン
時期限定

ビントゥパー ガレット・デ・ロワ オ・ショコラ 4号サイズ(2~3人分)

ビントゥパーチョコレートを使用した香り高いガレット・デ・ロワ。刻んだカカオチップが程よいアクセントで、チョコ好きにおすすめ。トッピング前のハートの渦巻き模様も素敵。

バレンタイン
時期限定



ビントゥパー カヌレ・オ・ショコラ

みつろうを使い外側は固く中はもっちりとした独特の食感が魅力的。バレンタイン時期にはビントゥパーチョコを使ったカヌレが登場。ショコラの香りが印象的です。

ボンヌフ店
限定



ビントゥパーダックワズショコラ

ダックワズ特有の外はカリッ中はしっとりとしたショコラ生地に、ビントゥパーチョコを使ったクリームをサンド。華やかな味わいで食べ飽きません。



ビントゥパー チョコレートの焼きタルト

ビントゥパーチョコレートを使用。底にはピスタチオのアーモンドクリームを敷いて焼き上げました。ただ堅いだけではないしっとりとした柔らかなタルトです。

様々なチョコレートが出揃う楽しい2月 2023 チョコレート フェスティバル



タブレットフリュイ

九州産ドライフルーツの濃縮された旨味が、こだわりの味わい深いカカオに、とてもよく合います。



クゲロフショコラ

フルーツコンフィとナッツをトッピング。チョコレートの豊かな風味に、しっとりとした生地がとても美味。会社やご家族にいかが？



ソーシンショコラ

ミルクチョコレートとビターチョコレートをブレンド、国産の柑橘を配合してフルーティに仕上げました。ソーセージに見立てたチョコバーです。



マドレーヌショコラ

しっとりとした生地に濃厚なカカオの味わいが人気。気軽な「小」。詰め合せギフトに「中」。ケーキのような「大」もおすすめ。



ボンヌフ ショコラ

パイもカスタードクリームもシューもフォンダンも全てチョコ味。甘酸っぱいラズベリージャムが効いて、とても美味！程よい大きさで、おやつにもおすすめ。

バレンタイン焼き菓子セット

2月1日頃 バレンタイン特製焼き菓子の詰め合わせをご用意致します。

この機会にぜひ食べたい 様々なチョコの焼き菓子

ガレット ブルトヌ ショコラ

ざくざくとした食感が印象的。チョコ味の厚焼きクッキーです。



コルネ

チョコレートとブラリネを合わせて絞った筒型クッキー。



フロランタンショコラ

しっかり火の通ったクッキー生地とアーモンドの入ったヌガーの焼き菓子。



フィナンシェ ショコラ

バターがたっぷり染み込んだショコラ生地がなんとも言えない美味しさです。



ブールド ネージュ

軽い口当たりのチョコ生地にヘーゼルナッツがアクセント。まぶした粉砂糖の甘さが心地良いです。

ショコラアマンド

サクサクのショコラ生地にスライスアーモンドの歯触りが心地いいクッキーです。

マカロン各種

外側の薄皮に中は柔らかい独特な食感のマカロン生地に、甘くやさしいクリームが奏でる至福のひとつ。チョコクリームをベースにゆず、フランボワーズ、抹茶、パッション、アーモンド他、様々な味わいをご用意しました。



バレンタインギフト ショコラの詰め合わせ

アマンドショコラ

カリッと歯触りの良い、アーモンドをキャラメルがけしダークチョコで包みました。



マンディアン

ナッツやドライフルーツを散らした小ぶりで可愛いチョコレート。

ノアゼット ショコラ

香ばしいヘーゼルナッツをキャラメルがけし、ミルクチョコで包みました。

ちょっとした贈り物に
おすすめです。