

美味しいスイーツのお話



溶ける心配の少ない冬はチョコレートのお菓子が最も多くなります。バレンタイン時期には、普段の商品がチョコヴァージョンになり、趣向を凝らしたお菓子が並びます。どうぞお楽しみに!

チョコレートの旬、到来!

ラ・フェ・ブルー 通信

Vol.132..... 2024年1・2月

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 × 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。冬のサントノーレです。



チョコ × チェリー 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 × キャラメル オモニエールショコラ

シンプルな外観ですが、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 × 洋梨 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 × チーズ スフレッシュョコラ

ほのかなカカオの香りに、しっとりとした優しい味わいチョコレート生地。やわらかくて軽いスフレチーズケーキです。



チョコ × オレンジ プラリネ オランジュ

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 × いちご 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、しっかりとした食べ心地の冬のいちごケーキです。



チョコ × ゆず ポンヌフオリジナル ショコラケーキをアレンジ

サンビラーノゆず

生地やクリームにも、伊ドモリー社のフルーティーなチョコレート「サンビラーノ」使用。ゆずの爽やかな味わいがとても良くあいます。冬季限定です。この機会にぜひお楽しみください。

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。飾りのチョコはドモリー社のマンジャリです。

外さない贈り物だと人気

チョコ × カスタード



チョコ × フランボワーズ

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。

定番人気から季節限定まで。プレゼントにおすすめのチョコレートのお菓子たち

チョコ × オレンジ スリムケイク ショコラロランジュ

しっかりとしたチョコ生地の中にオレンジピールが練り込まれています。アニスの風味がアクセントです。



チョコ × フランボワーズ 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 ×アーモンド スリムケイク ジヤンドウジャ

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ヤンドウジャ(ナッツ風味のチョコ)とレーズンが好相性です。



「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。引き立ての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。 ビントゥバーチョコレートを使ったお菓子

バレンタイン
時期限定



ビントゥバーチョコレートと
ピスタチオといちごの焼きタルト

ビントゥバ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しっかり焼き上げました。中はしっとりとして柔らかなタルトです。

ビントゥバーダックワズ ショコラ

ダックワズショコラ生地に、ビントゥバーチョコを使ったクリームをサンド。食べ飽きません。

ビントゥバー
カヌレオ・ショコラ

バレンタイン
時期限定

みつろろ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バ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。

ビントゥバー
ガレット・ド・ロワ・オ・ショコラ

ビントゥバーチョコレートを使用した香り高いガレット・ド・ロワ。刻んだカカオニブが程よいアクセントです。サクサクのパイ生地もチョコレート味の自家製です。チョコ好きにおすすめ。



ポンヌフのハッピーバレンタイン

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 贅沢な香り味わいを
ひと粒のショコラに。



チェリーボンボン

キルシュに着けたさくらんぼを糖衣掛けてチョコレートでコーティング。1、2週間チョコレートの中の糖衣が溶けて食べごろになります。



5個入りギフトボックス
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。

楊貴妃

スイートチョコのガナッシュにライチのリキュールとアンズの果肉入り。

ルビー

外側はルビーショコラを使用。中はホワイトチョコを使用したベリー味のガナッシュ。

シヴァララクテ

カカオの風味とバニラ香がする食べやすいミルクチョコガナッシュ。

パレドール

ミルクとスイートのチョコをブレンドしたガナッシュ。

ココナツ

ココナツで香り付けをしたホワイトチョコガナッシュ。全体にローストココナツを使用。

2024 Winter チョコレートフェア

ポンヌフ
オリジナル
ショコラケーキ

サンビラーノ

生地やクリームにも、伊ドモー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ティ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。

クグロフショコラ

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美味。会社やご家族にいかが？

ソーシヨンショコラ

ミルクチョコレートとビターチョコレートブレンド、国産の柑橘を配合してフル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。

新作

シュトレンショコラ

ビントゥバーチョコレートと練り込んだシュトレン。スパイスが効いてチョコの香りも強い感じ。この機会に是非味わってください。

ポンヌフショコラ

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。※写真は一例



この機会にぜひ食べたい
様々なチョコの焼き菓子



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。マカダミアナッツとカカオニブがおいしい感じです。

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

チョコレートとプラリネを合わせて絞った筒型クッキー。



ケーキセット

ケーキと飲み物の合計から100円お値引きいたします。ラフェブリーで買われたケーキもポンヌフで召し上がっていただけます。

ポンヌフ店カフェスペース
でゆっくりご堪能ください。



チョコレートドリンク

ビントゥバーチョコレートを使用したカカオの味と香りを堪能できる「ショコラショット」等、ポンヌフでしか味わえないショコラドリンクをご用意しています。