

極上のショコラで楽しむ 至福のマリアージュ

独特の香り、苦味や酸味、濃厚なコクと甘み…、
さまざまな表情を持つショコラたち。

その複雑な味わいをさらに引き立ててくれるのが、
アルコールとのマリアージュ。

ショコラをひと口食べ、ふた口めにアルコールを口に含んだとき、

口の中に広がる新たな美味しさとの出会いに、

ますますショコラの奥深さに魅了されるはず。



トリュフ
グランクリュコレクション
ミデラ

〈サンデマン〉
ルビーポート

濃厚でありながら、まるやかな酸味で食べやすいシングルカカオには、濃縮した果実の香りの中にカカオのような甘苦い風味とほどよいタンニンが調和した軽やかなポートワインを合わせて。

トリュフ グランクリュコレクション ミデラ (2個入) 4,200円
〈サンデマン〉ルビーポート 2,834円 ④



ショコラ パレ
シャトウ

〈サントリー〉
グラン マルニエ
コルドン ルージュ

ブレンタイプのカナッシュには、ビターオレンジとコニャックをブレンドしたリキュールを合わせて。ショコラと柑橘類のマリアージュは王道であることを実感させてくれるはず。

東京ミッドタウン限定ボックス (ショコラ パレ シャトウを含む10個入) 3,465円
〈サントリー〉グラン マルニエ コルドン ルージュ 3,190円 (参考価格) ⑤



アルト エル ソル

カルヴァドス・
エキストラ
〈イサドラ〉

ショコラ本来の美味しさが楽しめるシンプルなショコラには、フルーティなお酒を。りんごのブランデー、カルヴァドスの中でも香りと果実味のバランスが絶妙で、デリケートな逸品をチョイス。

ダイヤモンド ダムール (アルト エル ソルを含む12個入) 5,985円
カルヴァドス・エキストラ 〈イサドラ〉 35,000円 ⑦



Chocolates have the best marriage with a liquors



トリュフ パッション

〈越の華酒造〉
カワセミの旅

「ショコラと日本酒はマッチしない」という常識を覆した組み合わせ。アルコール分が低く、上等な白ワインのような味わいと上品な甘さと旨みを持つ純米酒は、酸味のあるパッションフルーツのショコラにぴったり。

トリュフ パッション (12個入) 4,515円
〈越の華酒造〉カワセミの旅 (限定24本) 2,520円 ①



ショコロン
フランボワーズ

レロー ビノー・デ・
シャラント7年

青木氏のスペシャリテ、マカロンをショコラで包んだショコロンには、コニャックを加えて樽熟成させた極甘口ワインを。フランボワーズの華やかな甘酸っぱさとぶどうの香りがベストマッチ。

ショコロン 4個入 (フランボワーズ、ショコラ、シトロン、抹茶) 2,100円
レロー ビノー・デ・シャラント7年 2,940円 ②



ノワ ドココ

〈サントリー〉山崎12年

エキゾチックな味わいのココナッツのショコラには、男性的なシングルモルトを合わせて mismatch 感を楽しんで。オーク樽熟成原酒由来の甘いバニラ香がカカオの深みを感じるショコラを引き立てる。

マリアージュ (ノワ ドココを含む3個入+〈サントリー〉山崎12年ミニボトル) 1,500円 ③



コートフェルム

〈M. シャブティエ〉
バニユルス

じっくりとねかせたラムレーズン入りのショコラには、干しぶどうの香りがほのかに漂い、とろっとした口あたりの天然甘口ワインを。甘いのに、スッキリした余韻なのでショコラの風味も際立つ。

コートフェルム 250円
〈M. シャブティエ〉バニユルス 2,835円 ⑥