

※ Image photo (写真はイメージです。)



ANA
CROWNE PLAZA[®]
AN IHG HOTEL
HOTEL GRAND COURT NAGOYA



1F ロビーラウンジ

ジェローム ルピネ

Jérôme Lépinay

ボンボンショコラ

bonbon chocolat



色々な味が楽しい ボンボンショコラ

ショコラを知り尽くし、現在でも味の探求を続けるジェローム氏の作りだすショコラは、口に入れるととろけるような触感と、今までにない新しい味に誰もがとりにこになってしまう。世界の誰かに幸せを届けるために。



Jérôme Lépinay

ジェローム ルピネ 氏

1974年7月16日 フランスレユニオン生まれ。
パリのショコラティエコンテスト
「Concours de la Ville de Paris」銅メダル
「Piecechocolat artistique」銀メダル
他受賞歴多数。
フランス最大の式典「フランス革命記念日」に
てルピネのショコラを全世界の首脳関係者
に振る舞いました。

〈販売場所〉1F パストリーコーナー(ロビーラウンジ内)

〈料金〉ボンボンショコラ 6個入り (アルコールなし) **¥3,024**

※メンバーシップ“クラッシー”を含む、すべての割引対象外。 ※記載料金はすべて、税金込。

PRALINE CREPE DENTELLE LAIT



ミルクチョコレートの
クレープダンテルブラリネ
アーモンドとヘーゼルナッツ
をペーストしミルクチョコ
レートでコーティング

PRALINE ROCHER NOIR



ダークチョコレートの
ロック (岩) ブラリネ
フレッシュなヘーゼルナッツ
をブラックチョコレートで
コーティング

GANACHE CHOCOLAT LAIT



ミルクチョコレートの
ガナッシュ
ミルクチョコレートのしっとり
とした優しい味わい

PRALINE CREPE DENTELLE NOIR



ダークチョコレートの
クレープダンテルブラリネ
アーモンドとヘーゼルナッツ
をペーストしブラックチョコ
レートでコーティング

PRALINE ROCHER LAIT



ミルクチョコレートの
ロック (岩) ブラリネ
フレッシュなヘーゼルナッツ
をミルクチョコレートで
コーティング

GANACHE PASSION



パッションフルーツの
ガナッシュ
なめらかなガナッシュベー
スのチョコレートにパシ
ョンフルーツの味と香りが
広がります

ご予約・お問い合わせ レストラン予約係 Tel.052-683-4638 (9:00a.m.~8:00p.m.)

ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋

〒460-0023 名古屋市中区金山町1-1-1 Tel 052-683-4111 Fax 052-683-4121
www.anacrowneplaza-nagoya.jp

