

Chocolate ON THE DISH

Bon
appétit

Chocolat
à déguster
sur une
assiette

WE HAVE EVERY KIND OF
CHOCOLATE MENU LIKE PARFAIT,
FONDANT CHOCOLAT,
CHOCOLATE CHEESECAKE,
CHOCOLATE SPHERE, TERRINE, AND SO ON.

Feb.
2023

No.210
お皿で楽しむ
チョコレート
特集

FOR FREE

栃ナビ! Q



BON
APPÉTIT

Chocolat à déguster
sur une assiette

Feb. 2023



01 ANGEL COFFEE

スペシャリストが生み出す、
耽美なケミストリー

宇都宮 ANGEL COFFEE 泉が丘店/コーヒチョコレートパフェ
〜ラム酒香るフィナンシェとワッフルを添えて〜(単品)…980円

スペシャルティコーヒーを60種類以上揃えた本気のロースタリーカフェが、本気でパ
フェを作ったら? SNSで大バズりしたあのパフェが、期間限定で復活! チョコレート
でつくった美しいメッシュ状のドームに、熱々のエスプレッソをかけると、ゆっくりと
落ちる耽美なシフォン。クリーミーなソース&アイス、カリカリのナッツやバリバリの
チョコとのケミストリーを堪能して。

※数量限定。※2/1(水)〜2/28(火)までの期間限定。



Chocolate ON THE DISH

お皿で楽しむ
チョコレート
特集

チョコレートを愛するみなさまへ。
テイクアウトでは味わえない、儚くもとおきの
チョコレートたちをセレクトしました。
ひとりで向き合うもよし、誰かと一緒にシェアするもよし!
至極甘美なひと時をお過ごしください。

いちにちいちうま

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食

一日一食



02 MIKUMARI

すくうととろけだす、
飽和状態のチョコレート

芳賀 mikumari/フォンダンショコラ…550円

いわゆるフォンダンショコラをイメージしていると、
ちよっと肩透かしなフォルムかもしれません。ところが
スプーンでひくとすくいと、零れるようにホロリと崩れ、
口に入ればなめらかなクリームへと変わる。その様
はまさにフォンダンショコラ。シンプルながらこだわりの
材料で、ギリギリに仕上げる最高のテクニクのため
息。誤魔化せない本当のおいしさがここにあります。

04 QUINZE CHOCO

熱く燃え盛る大人スイーツに
完全ノックアウト!

小山 チョコレート専門店
quinze choco/
ショコラ・スフィア…1,650円

息を呑む美しさの球体チョコレート。こちらに熱した
リキュールをかけると、なんと炎に包まれたチョコ
の中から新鮮ないちごが姿を現します! 採れたてだか
ら物凄くジューシーで、甘みも抜群。チョコの中
に入っているピスタチオアイスやサブレと一緒に食
べるといちごの酸味が引き立ち、さらなる多幸感に満
たされちゃいます! ※数量限定。



05 LANCATLGUE CAFE

進化を遂げたテリーヌで濃蜜なチョコタイム

日光 LANCATLGUE CAFE NIKKO VORTEX AND QUEENIE/クラシックショコラテリーヌタイプ…600円

OPEN当時から進化を遂げた、テリーヌタイプのチョコケーキ。まったりと濃厚な味わいで、生チョコの
よう! ダークチョコにたっぷりのバターと卵、生クリームと砂糖を加え、隠し味にラムを加えて蒸し焼き
に。季節のフルーツやナッツなどのデコレーションと一緒に味わったり、食感のコントラストを楽しんで
みて。※売り切れ次第終了。

Check!

もっともっと“お皿で楽しむ
チョコレート”が見たい!

という方は、WEB版もぜひどうぞ♡



FOLLOW
ME!



@tochinavi

※掲載内容は変更になる場合がございます。

