



JOHN KANAYA

「大切な人に贈る、チョコレート」が揃うショコラトリー
『JOHN KANAYA』、恵比寿南に移転リニューアルオープン



1970年代に多くのセレブリティに愛された伝説のレストラン「西洋膳所 JOHN KANAYA 麻布」の美学を継承する、西洋と東洋が融合したラグジュアリーな「和モダン」ショコラを提供する大人のためのショコラトリー『JOHN KANAYA』が、東京都渋谷区恵比寿南に、2025年8月、リニューアルオープンいたしました。

店内では、お手土産として絶大な人気を誇る定番商品「ボンボンショコラ」、「葉巻ショコラ」、「レコルテ ドゥ ショコラ」など、ショコラ好きな方にも、甘いものが苦手な方にも多くのファンを持つ、大人の遊び心溢れるショコラの販売の他、焼菓子や季節限定商品も随時発売予定です。

また、新店舗内には、素材とショコラのマリアージュを楽しむだけでなく、ワインやシャンパーニュ、ブランデーなどのお酒との調和や、商品のストーリーをより深くお楽しみいただける場になるよう、伝説のレストラン「西洋膳所 JOHN KANAYA 麻布」を彷彿とさせるバーカウンターを設置。ショコラとお酒のペアリングを体験いただけるイベントも定期的で開催予定です。新しい「味覚」との出逢いを是非お楽しみください。

JOHN KANAYA 恵比寿店

住所 〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南 2-7-4 クオリア恵比寿サウス 1F
Tel: 03-6273-1971

公式 HP <http://johnkanaya.jp/>

ブランド名 (英) JOHN△KANAYA *△=半角スペース、(カナ) ジョンカナヤ



商品抜粋

【ボンボンショコラ】



ブランドの中心的存在を担うショコラ。ショコラの魅力に親しんでいただくための5種、10種などのアソートが揃う。手紙や文書などに施す「封蝋」のシンボルは、ショコラに美味しさと品質を封じ込めた証です。チョコレート素材を楽しめる「スタンダード」の他、赤ワインやブランデー、リキュール

の「酒」、ショコラと果物の風味が薫り高い「果実」、山椒、大葉、はちみつ生姜などの和素材とショコラの mariage が新鮮な「和」など、他にはないショコラをお楽しみいただけます。

写真：ボンボンショコラ スタンダード(5種アソート) 価格 3,240円(税込)

【葉巻ショコラ】



ショコラトリー ジョンカナヤの象徴的なアイテム。赤ワインガナッシュに、ミルキーなクーベルチュールチョコレートを手塗りし、職人技で巻き上げた逸品。葉巻の断面は渦状で、薄く繊細なバリバリとしたショコラと、ソフトなガナッシュの層の、ミルフィーユな食感と味わいが楽しめます。 価格 4,320円(税込)