

## ＜オリジナルスイーツメニュー＞

No.	商品名	フランス語表記	販売価格	商品説明
1	DAICHO パウンド ショコラ	Quatre-quarts chocolat	1,000 円	カカオ70%のフランス産チョコレートを使用して、高級感のある仕上げをしました。口当たりの良い食感を楽しんで下さい。
2	DAICHO パウンド フレーズ	Quatre-quarts fraise	1,000 円	口の中に入れた途端口いっぱいイチゴの香りが漂うパウンドケーキです。フルーティーなケーキに仕上げています。
3	DAICHO パウンド テ・ベール	Quatre-quarts thé vert	1,000 円	抹茶をふんだんに使用しました。しっとりとした食感とアクセントに金柑を混ぜ込み焼き上げました。
4	DAICHO パウンド CUT	Quatre-quarts	350 円	「ショコラ」、「フレーズ」、「テ・ベール」のそれぞれの味を楽しみたい方や、プチギフトにピッタリです。
5	DAICHO フロマージュ	Gâteau au fromage	1,000 円	材料の半分にクリームチーズを使用している濃厚なニューヨークチーズケーキです。大阪調理製菓専門学校の名物チーズケーキ！おすすめですよ！
6	DAICHO ショコラ	Gâteau au chocolat	1,000 円	マスカルポーネを使用したチョコマッドケーキとリッチなガトーショコラを2層に焼き上げました。ショコラケーキの革命！新食感をお試しください。
7	DAICHO マカロン (10 個入り)	Macaron	1,000 円	カラフルなマカロンを生チョコで挟みました。生チョコにパチパチと弾ける餡を入れ、口の中が弾けるマカロンをお楽しみください。
8	DAICHO マカロン (1 個売り)	Macaron	100 円	
9	ボンボンショコラ (3 個入り)	Bonbon chocolat (3P)	500 円	すべてフランス産チョコ「ヴァローナ」を使用しています。宝石をイメージしたチョコや、「抹茶」、「ゆず」、「味噌」といった日本の味を使ったチョコなど、バラエティーに富んだ味が楽しめます。
10	ボンボンショコラ (5 個入り)	Bonbon chocolat (5P)	800 円	
11	ボンボンショコラ (10 個入り)	Bonbon chocolat (10P)	1,500 円	
12	想う壺 (壺入り生チョコ)	Ganache	500 円	フランス産チョコレートカカオ 70%とフランスのブランデーアルマニャックを使用した生チョコです。贅沢な大人の味を壺につめました。これで相手もあなたの想う壺？！

※ 価格は税込みです。

## ＜オリジナルスイーツメニュー＞

No.	商品名	フランス語名	商品説明
1	ボンボンショコラ フレーズ	Bonbon chocolat fraise	宝石のルビーをイメージし、綺麗な光沢のあるチョコにイチゴの香りをたっぷり閉じ込め仕上げました。
2	ボンボンショコラ バナーヌ	Bonbon chocolat banane	チョコレートと相性抜群のバナナをソースにしてチョコレートに混ぜ込んだチョコです。
3	ボンボンショコラ ノアゼット	Bonbon chocolat noisette	香ばしいヘーゼルナッツの風味が楽しめる、フランス産チョコレートを使用しました。風味豊かなチョコです。
4	ボンボンショコラ オランジュ	Bonbon chocolat orange	オレンジのリキュールグランマニエをたっぷり使用しました。真珠の輝きをイメージし、パチパチと弾ける飴を入れ、刺激を楽しめるチョコです。
5	ボンボンショコラ オ・レ	Bonbon chocolat Lait	フランス産ホワイトチョコレートに、濃縮ミルクを混ぜミルキーな贅沢なチョコです。
6	ボンボンショコラ テ・ベール	Bonbon chocolat thé vert	宝石のエメラルドをイメージし、濃厚な抹茶の生チョコを閉じ込め、アクセントに金柑のコンポートを加えたチョコです。
7	ボンボンショコラ キャラメル・セル	Bonbon chocolat Caramel au Sel	フランスブルターニュ地方のフルール・ド・セルを使用した塩キャラメルチョコレートです。宝石のサファイアを表現しました。
8	ボンボンショコラ YUZU	Bonbon chocolat YUZU	日本代表の柚子の果汁と、果皮を混ぜ込み爽やかな口当たり仕上げたチョコです。
9	ボンボンショコラ MISO	Bonbon chocolat MISO	日本伝統調味料の味噌とフランス産のチョコを融合させました。香ばしい胡麻を加え風味豊かに仕上げたチョコです。