

フランスで100年続く名門の
風格漂う逸品は予約のみ!

HIRSINGER

イルサンジェー



フランス、ジュラ地方のイルサンジェー家が4代に渡って営むショコラトリが、完全予約制で密かに盛衰。1900年からその味が継がれるトウシェフ、わずか1cmの中に4層を重ねた4代目によるクワトロ……。宝石のように緻密に作られたショコラは唯一無二の味わい。ひと粒¥630〜¥1,080。写真の詰め合わせ¥6,120(各粒込み)。来店日までに要予約。※東京都渋谷区神宮前4の25の5 1F ☎03-6434-9889

**チョコホリック
が狙う! 最強の
4ブランド**

この時期にしか手に入らないセ
レブ御用達ブランドから予約制
の老舗チョコまで、おもしろき
目があに。



地元カタルーニャ地方の食文化を取り入れ、独創的な味の組み合わせと、スペインらしいデザイン性の高いフォルムで注目を集める気鋭のデザイナー。特に秀逸とされるチョコラーは、繊細な質感で仕上がっている。ボンボセレグション8個入り¥3,204(税込)。※東京都中央区銀座4の6の18 銀座三越 7F 贈物会場 ☎03-3562-1111(代)

バルセロナから初上陸する、
デザインコンシャスなひと品!

bubo BARCELONA

プボ・バルセロナ

ハリウッドセレブを虜にする、
幻のトリュフはもまだけ!

YVAN VALENTIN

イヴァン・ヴァレنتين



LAのアトリエでイヴァン氏が粒ひと粒と粒手作りするトリュフは、ふんばは隠れたセレクト品に似ていることでもないというプライベートなアイテム。カカオの香りとリキュールの風味が高貴な余韻を残すダークはじめ、どれもとりどりするようになる、繊細な口どけの4種。イヴァン トリュフ12個入り¥4,867(税込)。※東京都中央区日本橋室町1の4の1 日本橋三越本店本館 7F 贈物会場 ☎03-3241-3311(代)



デンマーク発ニューショップの
日本限定品は、争奪戦必至!!

Summerbird Organic

サマーバード オーガニック

スペイン王室御用達ブランドの
ブルーティーなボンボンショコラ

CACAO SAMPAKA

カカオサンパカ



今年限定パッケージで登場するフルーツボンボン。練り込んである天然の果実と生クリームとブルーティーの風味が調和し、口どけが爽やか。1箱にマンダリンや洋梨、パッションフルーツをマンダリン、ブルーティーと果実の組み合わせが、東京都中央区銀座4の6の18の銀座三越本店 7F 贈物会場 ☎03-3562-1111(代)

スイーツ界のカリスマと
気鋭作家の共演が話題に!

PIERRE HERME PARIS

ピエール・エルメ・パリ



現代フランス菓子界のスター、エルメ氏の2016コレクションは、日本で活動するフランス人作家ニコラ・ビュッフィとコラボ。エルメスのスカパーもデザインした限定コレクションには、グレープフルーツがキラリと光る新作などぞろぞろ。ボンボンショコラ8個入り¥4,867(税込)。※東京都中央区銀座4の6の18 銀座三越本店 7F 贈物会場 ☎03-3562-1111(代)

パリの最先端ブランドが作る、
ロマンティックな甘サを体験

HUGO & VICTOR

ユーゴ・ヴィクトール



伝統菓子を斬新なデザインで今に蘇らせるパリのデザイナーが、昨年秋に日本上陸。ピンク色の装がハートを描くカルネー手帳のボックスに、ホワイトチョコで包んだやさしい味。ホワイト サマーバード10個入り¥3,204(税込)。※東京都中央区銀座4の6の18 銀座三越本店 7F 贈物会場 ☎03-3562-1111(代)

カカオの果実や日向夏を使った
パリで最高位を獲得した新作

es koyama

パティシエ エス コヤマ



日本を代表するショコラティエ、4代目氏の新作は、カカオと素材の完璧な調和を追求した豪華なショコラ。中でもコロンビアで出合ったカカオと、カカオの果実の香りがテーマのひと粒は、酸味が豊か。SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLATEY 2016 ¥1,728(税込)。※東京都三田市丸の内4の25の1 ☎03-584-0132 www.es-koyama.com/

トリュフ好きに贈りたい、
ベルギーから初上陸の老舗

Désirée

デジレー



1903年の創業以来続く伝統のレシピに、熟練ショコラティエによる新たな技と情熱が加わった、日本初上陸となるベルギーの老舗ブランド、ココナツショコラの新作トリュフなども、銀座三越本店7Fに登場。銀座三越本店ショコラ8個入り¥1,593(税込)。※東京都中央区銀座4の6の18 銀座三越本店 7F 贈物会場 ☎03-3562-1111(代)

PART3

味もルックスも話題性もそろってる

**絶賛必至!
今年買うべき
itな最高級
チョコレート**

ハズせないヴィブランドから、ニュースな新店、ラ
グジュアリーホテルのチョコまで、贈るだけじゃ
い、自分でも食べたいとびきりチョコをセレクト!

天使と悪魔の隠し味で、
サプライズもプレゼント

JEAN-PAUL HEVIN

ジャン・ポール・エヴァン



世界最優秀の技術と、独創的なアイデアが同居するフランスのカリスマ
ショコラティエの新作。天使が描かれたショコラには梅干し、悪魔の顔
にはチョコレートが隠れている。それを話題のイベントで贈る。銀座三
越本店ショコラ8個入り ¥4,867(税込)。※東京都渋谷区
宮前3の4の25の1 銀座三越本店 7F 贈物会場 ☎03-3410-2255

ベルギー王室御用達になった、
人気ブランドのハート尽くし

PIERRE MARCOLINI

ピエール・マルコリーニ



王室御用達と並び、銀座本店もミニ
ニマルのイベントを兼ねるブランド
の新作。パッションフルーツのグ
レー、ハートのクワールには、ホ
イトチョコと合わせたマッパと新
たな6種が並び、ハバアアップ。
レクセル8個入り¥2,593(税込)。※東京都
中央区銀座4の6の18 ☎03-3562-1111
015 www.pierre-marcolini.jp