

※ 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こになってしまう。世界の誰かに幸せを届けるために。

販売期間: 2024.2.14(水)まで

〈販売場所〉1F ペストリーコーナー(ロビーラウンジ内)

〈料金〉ボンボンショコラ 6 個入り **¥3,024** [内容: 1 ~ 6]

ボンボンショコラ 9 個入り **¥4,104** [内容: 1 ~ 9]

※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。



Jérôme Lépinay

ジェロームルピネ氏

1974年7月16日 フランスリュニオン生まれ。

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。

1		GANACHE PASSION ガナッシュ・パッション	2		GANACHE COGNAC ガナッシュ・コニャック
3		GANACHE CHOCOLAT LAIT ガナッシュ・ショコラ・ラテ	4		PRALINE CREPE DENTELLE LAIT ブラリネ・クレープ・ドゥンテル・ラテ
5		PRALINE ROCHER LAIT ブラリネ・ロシェ・ラテ	6		PRALINE ROCHER NOIR ブラリネ・ロシェ・ノワール
7		GANACHE FRAMBOISE ガナッシュ・フランボワーズ	8		PRALINE AMANDE ブラリネ・アマンド
9		PRALINE CREPE DENTELLE NOIR ブラリネ・クレープ・ドゥンテル・ノワール			

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

