



カトル・カール

Quatre-Quarts

pâtisserie ichiryu

le plaisir gourmand des gâteaux

2016 early spring

新春&
バレンタイン
特集号

2人の愛を応援する、ちょっと贅沢なバレンタインケーキ

年が明けると、「今年は何にチャレンジしよう?」とワクワクしますね!そして、街はバレンタイン一色に!イチリユウでは今年も新作のバレンタインケーキを各種ご



●プラリネショコラ
1,800円(本体価格)

用意しました!

表紙を飾るのは、ちょっと大きなサイズのチョコレートケーキ「プラリネショコラ」です。スイートチョコ、ホワイトチョコ、ミルクチョコの3種類のムースとチョコのスポンジを重ね、シンプルでかわいいデコレーションに仕上げました。ムースとスポンジを幾重にもサンドした私の自信作です。そして、真っ赤な2つのハートのチョコは、2人の愛が実るように!という応援の気持ちを込めました。

味のアクセントは、ミルクチョコムースの中に入ったプラリネペーストと焙煎したヘーゼルナッツ、

カラメルの香ばしさが、上質なチョコの味を消さない程度に効いています。ふわとした食感とチョコの多彩な味をお楽しみください。

イチリユウでは、これからも皆さまの幸せなシーンを彩るお菓子を提供してまいります。今年もどうぞご愛顧のほどよろしくお願いいたします。

※プラリネ (Praline) :
焙煎したナッツ類に
加熱した砂糖を和
えてキャラメリゼ
したものです。

パティシエ
佐伯怜大

カトル・カール

小麦粉・バター・砂糖・卵を4分の1ずつ混ぜて作るケーキのレシピ。本紙は、お客様・お菓子・パティシエ・お店のスタッフが4つともバランスよく関係しあい"良いお店づくり"ができることを願い作成しています。

発行:パティスリー イチリユウ 〒810-0005 福岡市中央区清川3-28-15 ☎ 092-531-5268 FAX 092-522-6074 <http://www.ichiryu.jp/>

季節のキャンペーン

本命にも!お友達にも!本格チョコで
甘〜いバレンタインデーを演出します♪

イチリユウのバレンタイン商品は、全て最高級クーベルチュール・チョコレートを使用した本格派。毎年好評のドールチョコは全10種類をご用意しています。



●ラブリーベア
1,000円(本体価格)



●ラブリーラビット
1,200円(本体価格)



●シュナウザー
800円(本体価格)



●ショコラキャット
2,000円(本体価格)



●サッカーボール
5,500円(本体価格)



●エッフェル塔
3,000円(本体価格)



●シャンパン
2,800円(本体価格)



プラス¥500で
オリジナルラベル

本物そっくりの「シャンパン」は、+500円でお好きな写真入りのオリジナルラベルに変えられます!思い出の写真や家族写真、お世話になっている上司の写真などを入れて贈ってもいいですね。



●苺生チョコ
1,000円(本体価格)



●トリュフ(4個入り) 1,000円(本体価格)
●トリュフ(6個入り) 1,400円(本体価格)
●トリュフ(8個入り) 1,800円(本体価格)
●トリュフ(12個入り) 2,600円(本体価格)

人気の生チョコは、2種類のクーベルチュールを生クリームと合わせ、ラム酒を利かせた大人の生チョコと、福岡県産あまおうを使った苺生チョコの2種類をご用意しました。



●生チョコ
1,000円(本体価格)

イチリユウでは、ホワイトデーのギフトもご用意しています。詳しくは店頭で♪