至福のひとときへと誘う それはまさに「宝石」

「宝石」という名を持つチョコレート — チョコレート・ジェムズ。
それは、ジュエリーの世界にエポックメイキングなアイコンを残してきたブルガリが、
ジュエラーとしてクリエーションに対峙するのと同じ情熱を
惜しみなく注いでいることを表現しています。

CHOCOLATE GEMS



パンフォルテ

いちじく、レモン、 オレンジのドライフルーツ と 5 種のスパイスを 効かせたジャンドゥーヤを ビターチョコレートで コーティング



オリーブオイル

シチリア産の青みのある 香りが特徴のエキストラ ヴァージンオリーブ オイルのガナッシュを ビターチョコレートで コーティング



いちじく&くるみ

いちじくと 長野県産のくるみの ミルクチョコレート ガナッシュを ビターチョコレートで コーティング



アーモンドプラリネ

シチリア産の アーモンドを アーモンドプラリネにし 甘夏柑の果皮を加えて ビターチョコレートで コーティング



フルーツ&リコッタチーズ

砂糖漬けフルーツと
リコッタチーズの
ホワイトチョコレート
ガナッシュを
ホワイトチョコレートで
コーティング



抹茶&ソルト

奈良県産の 抹茶と塩の ホワイトチョコレート ガナッシュを ビターチョコレートで コーティング



ティラミス

コーヒーと
マスカルポーネチーズの
ホワイトチョコレート
ガナッシュを
ビターチョコレートで
コーティング



ジャンドゥーヤ&コーヒー

ヘーゼルナッツの ジャンドゥーヤとコーヒーの ミルクチョコレート ガナッシュを ミルクチョコレートで コーティング



ピスタチオ

シチリア島 ブロンテ産ピスタチオの ホワイトチョコレート ガナッシュを ビターチョコレートで コーティング



オレンジ&タイム

タイムで香り付けした オレンジの ミルクチョコレート ガナッシュを ビターチョコレートで コーティング



ラヴェンダーソルト

ラヴェンダーのビター チョコレートガナッシュと 塩のミルクチョコレート ガナッシュを ビターチョコレートで コーティング



コーヒーブランデー

コーヒー風味の ホワイトチョコレート ガナッシュを ビターチョコレートで コーティング

CHOCOLATE GEMS

イル・カフェ限定



日本酒

日本酒のミルク チョコレートガナッシュと 栗のホワイトチョコレート ガナッシュを ミルクチョコレートで コーティング

松屋銀座 銀座タワー限定



銀座はちみつ

銀座はちみつの ミルクチョコレートガナッシュ とレモンのホワイト チョコレートガナッシュを ミルクチョコレートで コーティング

大阪高島屋限定



ローズピスタチオ

ローズのホワイト チョコレートガナッシュと ピスタチオのホワイト チョコレートガナッシュを ビターチョコレートで コーティング

オンライン ティーセット限定



アマレッティー

アーモンドとアマレットの ビターチョコレート ガナッシュとアーモンドの ジャンドゥーヤをアーモンド ペースト入りのホワイト チョコレートでコーティング

季節限定



アペリティーヴォ

ジン、カンパリ、ベルモット のガナッシュと オレンジとパッション フルーツのガナッシュを ビターチョコレートで コーティング



CHOCOLATE GEMS



チョコレート・ジェムズ〈3個入〉

《商品内容》左から
オリーブオイル/いちじく&くるみ/アーモンドプラリネ
*フレーバーの詳細は P01 をご覧ください



チョコレート・ジェムズ〈5個入〉

《商品内容》左からパンフォルテ/オリーブオイル/いちじく&くるみ/アーモンドプラリネ/フルーツ&リコッタチーズ*フレーバーの詳細は P01 をご覧ください



チョコレート・ジェムズ〈10個入〉

《商品内容》上段左からパンフォルテ/オリーブオイル/いちじく&くるみ/アーモンドプラリネ/フルーツ&リコッタチーズ 下段左から/抹茶&ソルト/ティラミス/ジャンドゥーヤ&コーヒー/ピスタチオ/オレンジ&タイム *フレーバーの詳細は P01 をご覧ください

IDOLCI



イ・ドルチ・ギフトボックス〈2種入〉 オレンジピール/アーモンド

左から

- ・オレンジピール/シロップ漬けのオレンジピールを ビターチョコレートでコーティング ・アーモンド/キャラメリゼしたシチリア産アーモンドを
- ビターチョコレートとココアパウダーでコーティング



イ・ドルチ・ギフトボックス〈3種入〉 アーモンド/オレンジピール/ピーカンナッツ

左から

- ・アーモンド/キャラメリゼしたシチリア産アーモンドを ビターチョコレートとココアパウダーでコーティング
- ・オレンジピール/シロップ漬けのオレンジピールを ビターチョコレートでコーティング
- ・ピーカンナッツ/ピーカンナッツをホワイトチョコレートと キャラメルパウダーでコーティング



MINI CAPRESE

ミニ・カプレーゼ

イタリア菓子「トルタ・カプレーゼ」 をブルガリならではのアイディアで ミニサイズにしました。

グルテンフリーで身体に優しく アーモンドとチョコレートの黄金の 組み合わせによる素朴な味わいを お楽しみください。

ミニ・カプレーゼ5個入 商品個別箱のサイズ(約) 縦 35× 横 101× 高さ 35mm





左から

- ・Nocciola (ヘーゼルナッツ) ピエモンテ産ヘーゼルナッツと ミルクチョコレートチップ
- ・Cioccolato (チョコレート) カカオ 70% チョコレート、 ローズマリー&オレンジコンフィと チョコレートチップ
- ・Pistachio (ピスタチオ) シチリア産ピスタチオと
- ホワイトチョコレートチップ
- ・Mandorla (アーモンド) シチリア産アーモンドと
- ドゥルセチョコレートチップ ・Yuzu(柚子)

国産柚子とイタリア産オリーブオイルの

柚子香るチョコレートチップ



Bulgari Gift Box 【Krug】



ブルガリ・ギフトボックス〈クリュッグ〉

クリュッグと共にブルガリの世界を閉じ込めた 4種類のチョコレート・ジェムズをお楽しみいただけます。

《商品内容》

左から

- ・いちじく&くるみ
- ・オレンジ&タイム
- ・パンフォルテ
- ・ジャンドゥーヤ&コーヒー
- *フレーバーの詳細は P01 をご覧ください



Bulgari Gift Box [Annamaria Clementi]



ブルガリ・ギフトボックス〈アンナマリア・クレメンティ〉

アンナマリア・クレメンティと共にブルガリの世界を閉じ込めた 10 種類のチョコレート・ジェムズをお楽しみいただけます。

《商品内容》

左側上から

- ・フルーツ&リコッタチーズ
- ・アーモンドプラリネ
- ・いちじく&くるみ
- ・オリーブオイル
- ・パンフォルテ

- ・オレンジ&タイム
- ・ピスタチオ
- ・ジャンドゥーヤ&コーヒー
- ・ティラミス
- ・抹茶&ソルト
- *フレーバーの詳細は P01 をご覧ください



Flowery Earl Grey Tea Gift Box



オンラインショップ限定 フラワリーアールグレイ ティー ギフトボックス

華やかな香りが際立つ「アールグレイ」の紅茶に合わせて厳選された 5種類のチョコレート・ジェムズが入ったオンライン限定ボックスです。

《商品内容》

左側上から

- ・コーヒーブランデー
- ・アマレッティ (オンラインショップ限定フレーバー)
- ・ラヴェンダーソルト

- ・アーモンドプラリネ
- アマレッティ(オンラインショップ限定フレーバー)
- ・ジャンドゥーヤ&コーヒー
- *フレーバーの詳細は P01、02 をご覧ください

Estate Tea Gift Box





エスターテ ティー ギフトボックス《季節限定》 *店舗のみで販売

ラベンダーやバラの花びらなどと調合された 爽やかな味わいの「ルイボス」の紅茶に合わせて厳選された 5種類のチョコレート・ジェムズが入った季節限定のティーボックスです。 カフェインの苦手な方でもお楽しみいただけます。

《商品内容》

左側上から

- ・オレンジ&タイム
- ・ティラミス
- ・パンフォルテ

- ・オリーブオイル
- ・ティラミス
- ・抹茶&ソルト
- *フレーバーの詳細は P01 をご覧ください

Rosa Tea Gift Box



大阪高島屋限定 ローザ ティー ギフトボックス

ローズの香り引き立つ「ブラックティー」の紅茶に合わせて厳選された 5種類のチョコレート・ジェムズが入った大阪高島屋限定ボックスです。

《商品内容》

左側上から

- ・フルーツ&リコッタチーズ
- ・ティラミス
- ・オレンジ&タイム

- ・アーモンドプラリネ
- ・ティラミス
- ・ジャンドゥーヤ&コーヒー
- *フレーバーの詳細は P01 をご覧ください

SEMI FREDDO





セミフレッド《季節限定》

それはまるでエアリーなムースを凍らせたような新食感のアイスデザート。 イタリア人が大好きなセミフレッドがワンバイト(ひとくち)感覚で 楽しめるアイスデザートとして誕生いたしました。

上から

・Cassata(カッサータ)

オレンジとレモンの砂糖漬けやピスタチオを贅沢に使用し イタリア産リコッタチーズにもこだわったシチリアの伝統的な カッサータをブルガリ風セミフレッドに仕上げました。

- ・Cacao CrudoGianduja (カカオクルード・ジャンドゥーヤ)
 ココナッツ花蜜のみで仕上げた、オーガニック・ロー・チョコレートの
 カカオクルード社のジャンドゥーヤを使用し、ローストした
 ヘーゼルナッツの食感を残したセミフレッドに仕上げました。
- ・Lampone(ランポーネ)

ジェラートでも人気なラズベリーを軽いセミフレッドに仕上げました。

•Tiramisu(ティラミス)

エスプレッソをたっぷり染み込ませたビスコッティ・サヴォイアルディに イタリア産マスカルポーネを使用した伝統的なティラミスを ブルガリ風セミフレッドに仕上げました。

アイスデザート 4 個入 箱のサイズ(約):縦 19×横 11× 高さ 4cm ※冷凍保管商品のため、持ち運びには適さないパッケージ仕様となっております。





LA CREMA



ラ・クレーマ《 期間限定 》

高品質で有名なイタリア・ピエモンテ産の芳醇なヘーゼルナッツを たっぷりと使用し、ナッツの食感と香りを存分に感じられるクリームです。 パンはもちろんクレープやクラッカー、アイスクリームとの相性も抜群です。



PANDOLCE



パンドルチェ・アイ・ランポーニ 《松屋銀座・大阪高島屋・イル・カフェ限定》

ラズベリーのピュレ、チョコレート、フリーズドライを使用した ラズベリーづくしの色鮮やかな新しいパンドルチェです。 イタリアの伝統菓子パンドルチェを、ブルガリならではの現代風にアレンジした とろけるような食感をお楽しみください。



TORTA PARADISO



トルタ・パラディーゾ 《季節限定》

イタリア語で"天使のお菓子"を意味するこのケーキはイタリアの北西部ミラノを州都とするロンバルディア州発祥の伝統菓子です。2022年のトルタ・パラディーゾは、オリーブオイルを使った生地とレモンの風味はそのままに、生地の柔らかさが増したことでより軽い食感の、どこか懐かしい味わいの逸品となりました。この季節のおすすめは、常温のトルタ・パラディーゾにアイスクリームを添えてお召し上がりください。レモンと皮の爽やかな香りと冷たい食感のハーモニーをお楽しみ頂けます。

SHOP LIST

ブルガリ ギンザ・バー (旧:イル・バール)

東京都中央区銀座 2-7-12 ブルガリ銀座タワー 10F 03-6362-0510

ブルガリ イル・カフェ 大阪府大阪市北区角田町 8-7 阪急うめだ本店 5F 06-6313-1575

ブルガリ イル・チョコラート 松屋銀座店 東京都中央区銀座 3-6-1 松屋銀座地下 1F 03-3567-1211(大代表)

ブルガリ イル・チョコラート 大阪高島屋店 大阪市中央区難波 5-1-5 大阪高島屋地下 1F 06-6631-1101 (大代表)

オンラインショップ

https://gourmet.bulgari.com/shop/pages/shop.aspx 03-6362-0551

オンラインショップ 公式インスタグラム



