



ショコラティエが良質な素材を厳選し、濃厚なチョコレートや様々なフレーバーをブレンドしました。詳細、フレーバーについては店頭スタッフにお尋ねください。

Italian sweet delicacies made with ingredients carefully selected by our chocolatier and combined with the finest chocolate. Please ask staff for more details on the price and the flavours available.

1,500 yen



ヴィンテージバルサミコとローズヒップ、ストロベリー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。

Vintage balsamic vinegar and rosehip, strawberry and white chocolate ganache with bitter chocolate.



アーモンドとフランチャコルタ産ブランデーのビター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。

Almond, Franciacorta brandy and bitter chocolate ganache with milk chocolate.

1,200 yen



ブラッドオレンジとフレッシュバジル、ブラックオリーブ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。

Blood orange, fresh basil, black olive and white chocolate ganache with bitter chocolate.

1,200 yen



香り豊かなサフランと栗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。

Saffron, chestnut and white chocolate ganache with bitter chocolate.

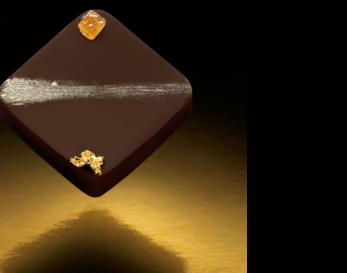
1,000 yen



ポルチーニとブラックペッパー、胡桃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。

Porcini mushroom, black pepper, walnut and milk chocolate ganache with bitter chocolate.

1,000 yen



ハーブのリキュール・アマロとオレンジピール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。

Aromatic herbs Amaro liqueur, orange peel and milk chocolate ganache with bitter chocolate.

1,000 yen



濃厚なアロマのアマレット・リキュールとアーモンドのガナッシュをビターチョコレートで包み、ホワイトチョコレートをトッピング。

Amaretto liqueur, almond and bitter chocolate ganache with bitter chocolate, topped with white chocolate.

1,000 yen

BULGARIHOTELS.COM

Il Cioccolato  
Ginza  
〒104-0061  
東京都中央区銀座2-7-12  
2-7-12 Ginza, Chuo-ku  
Tokyo 104-0061 Japan  
T+80-3-6362-0510  
F+81-3-6362-0505  
ilecioccolato.tokyo@bulgarihotels.com

オンラインショップでもご購入いただけます  
gourmet.bulgari.com

BVLGARI  
IL CIOCCOLATO





ブルガリ・ブルガリはイタリア又は日本の旬の最上の食材のみを使用して作られたチョコレート・ジェム（宝石）です。詳細、フレーバーについては店頭スタッフにお尋ね下さい。

Bulgari Bulgari are chocolate gems prepared with only the finest Italian and Japanese seasonal ingredients. Please ask staff for more details on the flavours available.

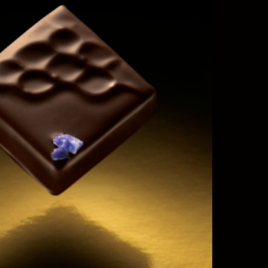
1,500 yen



アマレナチェリーとスターアニス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。

Amarena cherry, star anise and milk chocolate ganache with bitter chocolate.

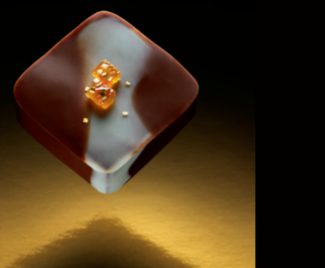
600 yen



オレンジフラワー・ハニーとラベンダー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。

Orange flower honey, lavender and milk chocolate ganache with bitter chocolate.

600 yen



ゴルゴンゾーラチーズとオレンジピール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。

Gorgonzola cheese, orange peel and white chocolate ganache with milk chocolate.

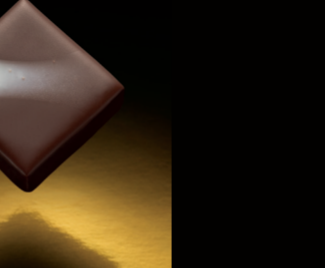
600 yen



ベルガモットとアールグレイのアロマが広がる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。

Bergamot, Earl Grey and milk chocolate ganache with milk chocolate.

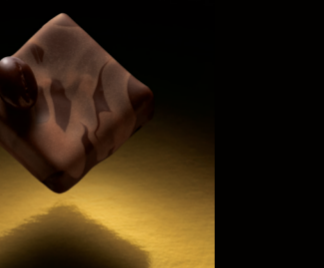
800 yen



ピスタチオのホワイトチョコレートガナッシュと塩キャラメルをビターチョコレートでコーティング。

Pistachio, salted caramel and white chocolate ganache with bitter chocolate.

800 yen



コーヒーと滑らかな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。

Coffee, mascarpone cheese and white chocolate ganache with bitter chocolate.

800 yen



ヘーゼルナッツのジャンドゥイヤとメープルシュガ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。

Hazelnut Giandua, maple sugar and milk chocolate ganache with milk chocolate.

800 yen



ホワイトチョコレートのブルガリ・ブルガリはブライダル・ギフトとして最適です。お好みのフレーバーやデコレーションをお選びいただき、お二人だけのチョコレートを特別にご用意いたします。詳細については店頭スタッフにお尋ね下さい。

The white Bulgari Bulgari chocolate is the perfect wedding gift proposal which can be personalized from a selection of flavors to create a gift individually chosen by both Bride and Groom. Please refer to our staff at Il Cioccolato for more details on the personalizing options available.

ブルガリ・チョコレート・ジェムズ(宝石)

ブルガリ・チョコレート・ジェムズ — 巧みなチョコレート職人の技によってブルガリは更なる伝説の幕開けを告げます。高品質と類まれなる卓越性を追求する姿勢がブルガリのクリエイションを常に一流へと進化させる所以といえます。味わい深いチョコレートによって五感が刺激され、最も洗練された美食家達でさえも、そこにブルガリの真髄を見出すとともに、その世界観に酔いしれることでしょう。

イタリアの味と香り—ゴルゴンゾーラ、フランチャコルタ産ブランデー、ヴィンテージバルサミコ、ピスタチオ、ポルチーニ、豊潤なクリーム — これらを包み込む艶やかなチョコレートこそ、そのエレガンスの証といえるでしょう。

ジュエリーボックスを髣髴とさせる上品なデザインの箱を目にした瞬間からチョコレートとの優美な体験は始まります。

ブルガリのチョコレートはすべて手作り。厳選された新鮮な素材のみを使用しています。チョコレートは常温の状態でも美味しくお召し上がりいただけます。品質を保つために、湿度の低い冷暗所で保管していただくことをお勧めします。また気温の高い季節には密封容器に入れて冷蔵庫で保管されることをお勧めします。この贅沢なチョコレートを最も美味しい状態でお楽しみいただくためにも、なるべくお早めにお召し上がり下さい。