

写真はイメージです。表示価格は税込です。



なめらかな味わいと
コクのあるカカオの風味を
是非ご賞味ください。
大切なあの人に、
頑張った私に・・・。

お求めは・・・

アマルフィイ ドルチェ 0467-38-1911

BUON SAN VALENTINO



アランチャ
¥1,280

バレンシア産のオレンジを皮付きのままスライスし、皮のビターな味わいとチョコレートの甘さをお楽しみしました。



トリュフ & フルッタ
¥1,280

2種のトリュフと4種のドライフルーツをチョコレート付けにしました。たくさんの味をお楽しみいただけます。



アランチャ & YUZU
¥1,580

オレンジピールにチョコレートを付けた定番商品と、国産のユズを使用しユズの爽やかなフルーティな香りが広がるチョコレートの詰め合わせです。



トリュフ & アランチャ
¥1,480

ビターな味わいのアランチャとセミスイートチョコレートとラズベリー風味の2種のトリュフのアソートです。



トリュフ
¥880

ブランデーを少し加えてほんのり香り付けし、セミスイートのチョコを使用したトリュフとホワイトチョコレートと甘酸っぱいラズベリーパウダーを合わせた見た目も可愛いトリュフです。



チョコサブレ
¥160

看板商品の七里サブレにチョコレートをかけました。この時期限定のサブレです。



ムースチョコレート
¥480

ベルギー産のセミスイートチョコレートを使用した濃厚なチョコレートムースにはラズベリージュレと苺ピューレを加えた生チョコが入っています。



チョコレート ベリー パンナコッタ
¥400

1月限定バレンタインバージョンのパンナコッタなめらかであっさりめなパンナコッタの下には果実感たっぷりのベリーソースを入れました。



アモレ・ロツツ
オ マットーニ ¥1,680

小麦粉を使用せずイチャクやナッツなどを使用したマルケ州伝統のケーキ。ビターに焼き上げた大人の味



アモレ ¥2,000

チョコレートクリームと苺をサンドし、グラサージュコーティング。バレンタイン限定ハートの型で仕上げました。



チョコレート シフォン
ケーキ ¥500

ふんわり軽やかな食感で甘さ控えめに焼き上げたシフォンケーキです。仕上げました。