



2025. 02.01 sat ▶ 02.14 fri

ベルギーのショコラティエが贈る



Valentine Chocolate

三河とベルギーを繋ぐバレンタイン特別企画

昨年東三河フードバレー構想の一環として、ホテルアークリッシュ豊橋にてベルギーからショコラティエ『オリヴィエ・ウィレムス』シェフをお招きし、三河の食材とベルギーチョコレートイベントが開催されました。

ご好評にお応えし、バレンタイン特別企画として、オリヴィエシェフとホテルアークリッシュ豊橋のコラボチョコレートを販売します。

日本でホテルアークリッシュ豊橋だけのプレミア販売

三河の食材を使用したオリヴィエシェフの独創的なチョコレートを購入できるのは、日本ではここだけ。この機会にぜひご賞味ください。



6種セット ¥4,000

MIRIN YUZU / EARL GRAY TEA / MISO
UMEBOSHI / VANILLA / SAKÉ PURE

※紙袋付 ※箱サイズ W115×D82×H23 mm

6 FLAVORS

原料のカカオからフレイバーに至るまで、オリヴィエ・ウィレムスがこだわり抜いた材料のみで使った特別なベルギーチョコレート。

MIRIN YUZU

純米本みりん

杉浦味醂の「愛櫻」。三年間熟成させ、こだわり抜いた古式三河仕込み純米本みりんの優しい甘みと、日本を代表する柑橘系果実の柚子との組み合わせは、甘みと酸味のバランスが絶妙な逸品です。

EARL GRAY TEA

アールグレイ紅茶とキャラメル

午後の紅茶とミルクチョコレートのまろやかな組み合わせに、口の中でとろけるキャラメルのほどよい甘さがホッとする味わいになっています。

MISO

八丁味噌

5番目のうまみとして知られている味噌は、八丁味噌「カクキュー」の田楽味噌を使用。燻製チョコレートを組み合わせた新新さと精度の高い味わいがベストコンビネーション。

UMEBOSHI

梅干し

梅干しの常識を破ったブラリネチョコレート。奥三河で育った昔ながらの梅干しと閑谷醸造の「自家製焼酎でつくった梅酒」を加え、第4のカカオと言われているルビーチョコで美しく仕上げています。

VANILLA

バニラガナッシュ

マダガスカルバニラとダークチョコレートとのスイートコンビネーション。ベルギーチョコレートの王道の味をバレンタインの装いのハート型になって新登場。

SAKÉ PURE

蓬萊泉 空

溶かしたチョコレートの中に閑谷醸造の「純米大吟醸 空」を贅沢に注ぎ込み出来上がったブラリネチョコレート。チョコレート×蓬萊泉「空」だからこそ実現した味わい深さです。



4種セット ¥3,000

MIRIN YUZU / VANILLA
SAKÉ PURE / MISO

※紙袋付 ※箱サイズ W146×D58×H23 mm

ご予約 / お問い合わせ

ホテルアークリッシュ豊橋 3階

定休日 日曜日・火曜日

THE GARDEN ザ・ガーデン

Tel. 0532-51-1118



WEB購入

Chocolatier

Olivier Willems オリヴィエ・ウィレムス

13歳からパンとお菓子作り、チョコレートの勉強を始める。

22歳になる直前に自分の店を持ち、チョコレートへの情熱を持ち続けて30年余り。

2017年、ユニークな作品である「the PoppoLou Rocks」は「最も革新的なベルギーのブラリネ」との称号を獲得。2021年、レストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」のショコラティエ・オブ・ザ・イヤーを受賞。

ベルギー王室の避暑地として有名な北海に面しているオステンドという街にて、チョコレート専門店を運営している。



※画像はすべてイメージです ※表示価格は消費税を含みます



*Enjoy our chocolate.
It makes everything better.*

Olivier