

選んで贈る。

2017年、チャヤが贈るチョコレート。
お馴染みの葉山のショコラ・カロをはじめ、
この時期限定のショコラをお楽しみください。



葉山のショコラ・カロ

オレンジ風味の豊かな
チャヤ定番の
ガトー・ショコラです。



ペカンナッツショコラ

ローストしたペカンナッツに
和三盆糖を加え
ホワイトチョコで包みました。



カフェショコラ

香ばしいコーヒー豆に
チョコレートをコーティング。
くせになる美味しさです。



ストロベリーアマンド

アーモンドにホワイトチョコ、
苺パウダーで包み、
甘酸っぱく仕上げました。

LES PÂTISSERIES
LA MARÉE DE CHAYA



Cherry bonbon

～チェリーボンボン～

山形県産「佐藤錦」を数種の洋酒に漬け込み、半年間熟成させたのち、スイートチョコレートでコーティングしました。口に含んだ瞬間フレッシュで芳醇な味わいが広がる特別な一品です。

ひとつひとつが 職人の手仕事。



Orangette

～オランジェット～

砂糖漬けのオレンジピールをビターなチョコでコーティング。オレンジとチョコの相性は抜群で、ファンも多い人気のチョコレート菓子です。



チェリーボンボン

本体価格 1,500円
特定原材料：乳



オランジェット

本体価格 1,200円
特定原材料：小麦・乳



チェリーボンボン・オランジェット

本体価格 2,000円
特定原材料：小麦・乳

2/15
(水)より販売

ハートのオステイ

本体価格 1,350円
特定原材料：小麦・卵・乳



チャヤお馴染みのクッキー、「オステイ」がハートの形になりました。

米粉を使用したクッキーはバニラとココアの2種の味。

可愛らしいパッケージは、チャヤオリジナルの丸缶です。

