



# 空色 Cafe.の バレンタイン スイーツ

## とろける ショコラ

小麦粉を一切使用していないため、  
口の中でとろける不思議なケーキです。  
仏・カオカ社のオーガニックチョコレート、  
スイス産の上質ココア、  
発酵バターを贅沢に使用しました。



### BASIC

ベーシック

チョコ好きさんも、そうでない方もまずはこちらをどうぞ。  
チョコレートを味わうためのケーキです。

### CRANBERRY & PEPPER

クランベリー と 黒コショウ

じゅわっとフルーティなクランベリーに、ピリッとアクセント。  
ちょっぴり大人の気分のショコラです。(バレンタイン特別)

### COCONUT & RUM RAISIN

ココナッツ と ラムレーズン

南国の香りココナッツと、黒糖原酒(ラム)の組み合わせ。  
大人の甘さが広がるショコラです。(バレンタイン特別)

### SALT & NUTS

会津山塩 と 木の实

香ばしいナッツが会津山塩キャラメルに包まれています。  
ちょっと楽しいショコラです。(バレンタイン特別)

|                |       |
|----------------|-------|
| とろけるショコラ(小)    | 1575円 |
| ” (大)          | 3045円 |
| ミニ4種セット(ギフト箱入) | 1575円 |
| ※ その他 ギフト箱は別途  | +150円 |

NEW!

## しあわせ ショコラ

空色 Cafe. の BIO SWEETS



フェアトレードの  
オーガニックチョコレートを使った  
自然にも人にも、  
やさしいケーキです。

\* 乳製品・卵 他動物性食品不使用  
油脂分・甘みは控えめ、  
あっさりしたお菓子です。  
ベジタリアンの方、  
マクロビオティック実践者の方も  
どうぞお楽しみ下さい。

「空色 cafe. の Bio Sweets (バイオ・スイーツ)」  
より人と人、自然や環境との調和を大切にしたい。  
ひとつ一つの生命のことを大切に考えて未来につなげていこうなお菓子をつくります。  
乳製品・卵などの動物性素材は使用しません。油脂分・甘みは控えめですので、  
ベジタリアンの方、マクロビオティック実践者の方もお楽しみ下さい。  
オーガニックのものを中心に体に負担のかかりにくい素材を選んでいきますので、  
小さな子どもさんも安心してお召し上がり下さい。

|           |       |
|-----------|-------|
| しあわせショコラ  | 1680円 |
| ※ ギフト箱は別途 | +150円 |



大切な方への贈り物。マイチョコ、友チョコにもどうぞ。  
2月11日より ご予約分をお引換えします。