

トリアノン・カトル (セット ¥4,500)



珈琲フレーバーのミルクチョコ



¥1,200

カカオニブのダークチョコ



¥1,200

ラズベリーのフリーズドライとルビーチョコ



¥1,200

ピスタチオ味のホワイトチョコ



¥1,300

トリアノン・カトルは個別販売とセット販売を行っております。

ロッシェ・バナーヌ ¥650



バナナ、アーモンド、プラリネ、薄くしたクレープの生地を合わせたチョコです。バナナチップの香りがアクセントになっており、クリスピーな食感も楽しめます。

トリアノン・エシカル ¥1,500



ヘーゼルナッツペーストとチョコ



アールグレイをチョコにブレンド



カカオ豆72%のクラシックチョコ



ローズマリー蜂蜜とチョコの酸味



ジャスミンティーとホワイトチョコ

SDGs 達成に向けた取り組みを行っている KAOKA 社のカカオ豆を使用

KAOKA 社は SDGs の 17 ゴールのうち、9つの達成に貢献している会社です。KAOKA 社は安心・安全な素材を消費者にお届けするために有機栽培を行っています。KAOKA のスタッフをカカオ豆の生産現地に送り、技術や知識を身に付け専門性を高め、品質にこだわっています。そして、フェアトレードを通してカカオ豆の生産者の心身ともに建やかな生活を支えております。



※表記されている金額は全て税込みでございます。

demain, à TRIANON





Valentine's

ドゥマン・ア・トリアノンが考える エシカルスイーツとは

スイーツは頑張る自分へのご褒美、そして誰かを喜ばせるプレゼント。ドゥマン・ア・トリアノンのスイーツはそれだけでなく、スイーツを作る人（洋菓子職人）・原材料を作る人（農家）の生活の豊かさを守り、そして人々が暮らす環境にやさしいものであることをポリシーとしてお届けします。



demain, à TRIANON

Chocolate

店名：ドゥマン・ア・トリアノン
住所：東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-55 ニュウマン
新宿店 2F エキナカ（JR 新宿駅改札内）
TEL：080-7024-5534