



【取り扱い店舗名】

新宿(伊勢丹新宿店)、札幌(丸井今井札幌本店)、
 仙台(仙台三越)、京都(ジェイアール京都伊勢丹)、
 広島(広島三越)、岩田屋(岩田屋本店)

【取り扱いの有無】

○→有、×→無

※各店舗別の店頭販売状況(完売情報含む)は、各店舗のHP等又は
 店頭にてご確認ください。

※ご来場前に各店舗のHP等で最新情報のご確認いただきますよう
 お願いいたします。

Brand

ニコラ・ベルナルデ

Country フランス / パリ郊外

Chef ニコラ・ベルナルデ氏

1966年生まれ。2004年にMOFを取得。2005年のワールド・
 グルメ・サミットでは世界最高シェフの一人に選出。コルドン
 ブルーパリ本校や、日本での菓子学校で講師の経験もあり。
 2011年パリ郊外にラボ兼ショップをオープン。女性ファンを
 魅了するダンディで優しい雰囲気も素敵です。



NB25-03 4935902225748

新宿	札幌	仙台	京都	広島	岩田屋
○	×	×	○	○	○

コフレ ベストオブ プラリネ

6個入 ¥4,536

お店のシグネチャーのプラリネや新作も入ったプラリネ尽くしのアソート
 ボックスです。多彩な味わいの6種。



1 2 3 4 5 6



シール:青

1. ジャンドゥージャ(ダーク)
2. ヘーゼルナッツ ロッシュ(ミルク)
3. ソバの実のプラリネ(ダーク)
4. トウモロコシのプラリネ(ミルク)
5. アーモンドのプラリネ(ダーク)
6. ピーカンナッツのプラリネ(ミルク)

NB25-10 4935902225809

新宿	札幌	仙台	京都	広島	岩田屋
○	×	×	○	×	○

アソルティマン アグリウム 6P

6個入 ¥4,536

「柑橘」をテーマにしたボックス。
 多様な柑橘フルーツのガナッシュを楽しむことができます。



1 2 3 4 5 6



シール:オレンジ

1. モントン産レモン風味のガナッシュ(ダーク)
2. エジプト産ブラックレモン風味のガナッシュ(ミルク)
3. サルディーニャ産キンカン風味のガナッシュ(ダーク)
4. マヨルカ産オレンジ風味のガナッシュ(ミルク)
5. ギリシャ産ベルガモット風味のガナッシュ(ダーク)
6. コルシカ島産クレモンティーヌ風味のガナッシュ(ミルク)

NB25-11 4935902225816

新宿	札幌	仙台	京都	広島	岩田屋
○	×	○	○	×	○

アソルティマン ベスト オール

6個入 ¥4,536

お店のシグネチャーのボンボンショコラを詰め合わせたボックス。
 ガナッシュやプラリネなど、ベルナルデさんの多彩な技を味わうことができます。



1 2 3 4 5 6



シール:赤

1. ソバの実のプラリネ(ダーク)
2. ピーカンナッツのプラリネ(ミルク)
3. フランボワーズ風味のガナッシュ(ダーク)
4. ココナッツのプラリネ(ミルク)
5. モントン産レモン風味のガナッシュ(ダーク)
6. パッションフルーツ風味のガナッシュ(ミルク)

NB25-16 4935902225854

新宿	札幌	仙台	京都	広島	岩田屋
○	×	×	○	×	○

ドーム スルプリーズ

6個入 ¥5,832

ギモーヴとパートドフリュイを合わせてコーティングしました。
 ダークはフランボワーズ、ミルクはパッションフルーツの2種。



1 2 1
2 1 2



6個入(ダーク×3・ミルク×3)

1. ダーク フランボワーズ
2. ミルク パッションフルーツ

NB25-13 4935902225830

新宿	札幌	仙台	京都	広島	岩田屋
○	○	×	○	×	○

タブレット アーモンド プラリネ

1枚 ¥5,400

ダークチョコレートにアーモンドのプラリネを閉じ込みました。
 お店でも定番人気の商品です。



シール:オレンジx2



NB25-14 4935902225847

新宿	札幌	仙台	京都	広島	岩田屋
○	○	×	○	×	○

タブレット プラリネ ペカン

1枚 ¥5,400

新作タブレットは、ミルクチョコレートにピーカンナッツのプラリネとキャラメリゼ
 したピーカンナッツをそのまま閉じ込みました。



シール:紫x2



NB25-01 新宿 札幌 仙台 京都 広島 岩田屋 ○ ○ ○ ○ ○ ○ クッキーショコラ ノワール コーティング 1箱 ¥5,076 チョコチップ入りクッキーをダークチョコレートでコーティングした定番人気のチョコレートサブレです。 シール:緑	NB25-02 新宿 札幌 仙台 京都 広島 岩田屋 ○ × × ○ × ○ プティNB 9個入 ¥6,480 たっぷりバターのヘーゼルナッツのサブレと、ミルクチョコレートが合わさりました。サイズも大きめで食べ応えもなかなかのものです。 サブレとチョコは半分半分の比率	NB25-05 新宿 札幌 仙台 京都 広島 岩田屋 ○ ○ ○ ○ × ○ サブレ ディアモン 1箱 ¥3,996 シンプルなチョコレートサブレ。パリ郊外のお店でも長く愛されている定番人気のサブレです。 シール:なし
NB25-06 新宿 札幌 仙台 京都 広島 岩田屋 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ショートブレッド ショコラ レ 1箱 ¥4,860 ショートブレッドの生地をミルクチョコレートでコーティングしました。サクサクした食感にクセになる味わいです。 シール:オレンジ	NB25-07 新宿 札幌 仙台 京都 広島 岩田屋 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ヴィエノワ ショコラ ノワール 1箱 ¥4,860 小麦粉をグリルしたサクサク生地のサブレ・ヴィエノワを、ダークチョコレートでコーティングしました。 シール:青	NB25-12 新宿 札幌 仙台 京都 広島 岩田屋 ○ × ○ ○ ○ ○ ローズ ド サブル 1箱 ¥4,644 キャラメリゼしたアーモンドとオレンジのコンフィを合わせてダークチョコレートでコーティングしました。 シール:ピンク
NB25-19 新宿 札幌 仙台 京都 広島 岩田屋 × × ○ ○ ○ ○ フィナンシェ アンロベ ショコラ 4個入 ¥3,240 アーモンドのフィナンシェをミルクチョコレートでコーティング。丸ごとアーモンドものせました。 シール:白 冷蔵	NB25-20 新宿 札幌 仙台 京都 広島 岩田屋 ○ × × ○ ○ ○ マカロン ショコラ 6個入 ¥4,644 ショコラ尽くしの新作マカロン。マカロンの生地の部分もチョコレートでコーティングをして、ショコラガナッシュをはさみました。 シール:黒 冷蔵	NB25-18 新宿 札幌 仙台 京都 広島 岩田屋 ○ × ○ ○ × ○ ケーキ トゥ ショコラ 1個 ¥6,912 チョコレート尽くしの新作ケーキ。ショコラのケーキ生地の中にさらにショコラガナッシュを入れてコーティングしました。 シール:黒 冷蔵
NB25-17 新宿 札幌 仙台 京都 広島 岩田屋 ○ ○ ○ ○ × ○ ケーキ フレーズ 1個 ¥6,480 新作ケーキは、アーモンドパウダーの柔らかいビスキュイに粒感を残したイチゴのコンポートをはさんでホワイトチョコレートでコーティング。 シール:白 冷蔵	NB25-08 新宿 札幌 仙台 京都 広島 岩田屋 ○ ○ ○ × × ○ ケーキ シトロン ショコラ ブラン 1個 ¥6,480 ケーキ生地にレモン、洋梨、ケシの実を入れて、ホワイトチョコレートでコーティングしました。 シール:白 冷蔵	NB25-09 新宿 札幌 仙台 京都 広島 岩田屋 ○ ○ ○ × × ○ ケーキ フランボワーズ ショコラ レ 1個 ¥6,480 ビスキュイのケーキ生地の上にフランボワーズとガナッシュをはさみ、ミルクチョコレートでコーティングしました。 シール:白 冷蔵