

スイーツもポットでほっこりと!“チョコレートフォンデュ”



寒い季節のデザートのお供といえば、チョコレート。固形やケーキだけだと思ってい
るみなさん、進化系スイーツのチョコレートフォンデュをご存知?

お店のロケーションは
鍋料理マップ参照



フォンデュ

チョコレートフォンデュは、チョコレートとフルーツ、焼き菓子とのコンビネーションを余す所なく楽しめる欲張りな一品。チョコレートソースは、ビター、ミルク、ホワイトの3種類から選ぶことができる。チュロスはおオーダーが入ってから店内で調理をするため、揚げ立てサクサクだ。



スペイン産の厳選されたチョコレート。フルーツや焼き菓子をより一層美味しくしてくれる、上品で洗練された味。

どれから食べ始めようか迷ってしまうほど。友人、カップル、家族で一日のどのシーンでも楽しめるチョコレートフォンデュ。



チョコレートの香りが漂う店内で、見ているだけでハッピーな気分になるスイーツたち。

人肌温度に溶けたチョコレートは、ディップにちょうど良い。



スタッフのモニック・ドバイダーさん。「チョコレートは、極上のカカオ豆とビュアココアパウダーだけを使っています」



フォンデュって?

フォンデュの語源は、フランス語で“溶ける・溶かす”の意味。チーズフォンデュが最も代表的なものだが、チョコレートのみならず、オイルフォンデュ、スープフォンデュなど、近年新しいスタイルが話題となっている。



一度は行きたいチョコレート専門店。店内は宝宝箱のようにチョコレートがずらりと並ぶ。

料理・情報提供：CHOCOLATERIA SAN CHURRO Subiaco