

大切な人と食べたいバレンタインスイーツ

CREPE DE GIRAFE ジラフクレープ

BPwalk・2F
TEL.080 (3193) 2537



チョコバナナクリーム 600円(税込み)

サクサクもっちり食感の新感覚クレープ



公式インスタグラム

昨年に県内初出店した全国展開のクレープ専門店、ジラフクレープ。オリジナルレシピで作られるクレープ生地は、焼き上がるとキリンのような独特の模様が浮かび上がる。表面はサクサクで、内側がもちもちとした食感が特長だ。注文を受けてから一枚一枚丁寧に焼き上げ、常に出来たてを提供している。リピーターも多く、週末は店の前に行列ができるほど。スタッフの佐久間楓さんに聞いた。

「定番の『チョコバナナクリーム』は、数あるメニューの中でも人気のフレーバーです。クレープ生地とこくのあるクリームが味を引き立て合い、チョコレートソースとバナナがアクセントになって最後まで飽きずに食べられます」。ドリンクはコーヒーや紅茶のほか、タピオカドリンクも提供している。クレープメニューと一緒に注文すると、合計金額が100円お得になる。メニューは全てテイクアウト可能。持ち帰りの場合は、溶けにくいカスタードクリーム味がお薦めだ。

また、チーズケーキのような味わいの『クリームチーズベリークリーム』は若い世代に好評だ。ブルーベリーの果実とソースの酸味でさっぱりと食べられる。「人気の『噂(うわさ)の塩キャラメルバター』に生クリームをトッピングした『塩キャラメルクリーム』にも注目してください。まろやかな塩気と甘いキャラメル、クリームの相性が良いクレープです」



スタッフ
佐久間楓さん



手前からクリームチーズベリークリーム 650円、塩キャラメルクリーム 550円(全て税込み)



Lindt Chocolat Boutique & Café

リンツ ショコラ ブティック
& カフェ

BP・1F
TEL.025 (383) 6134

華やかなパッケージに包まれたチョコレート

リンツは、1845年にスイスで創業し、世界120カ国以上で愛されているプレミアムチョコレートブランド。店内には、メートル・ショコラティエ(チョコレート職人)が手掛けた、ワンランク上のチョコレートが並ぶ。イトインが可能なカフェスペースがあり、カカオの香り豊かなチョコレートドリンクとソフトクリームショコラを中心に、飲み物やデザートが味わえる。

「お薦めは日本限定のリンツ メートル・ショコラティエ セレクション バレンタイン。日本人の味覚に合うよう、口溶けが良くマイルドな味わいに仕上がっています。こちらは『大切な人への贈り物』をコンセプトにした商品で、バレンタインシーズンにぴったりのパッケージもこだわります」と店長の石黒乃彩さん。香り高く濃厚なトリュフチョコレートやプラリネ、赤いハート型のチョコレートなど、全8個を詰め合わせたぜいたくなギフトボックスだ。「ご家族やご友人、パートナーに喜ばれること間違いなしです。大切な方へ日頃の感謝や愛情を伝える贈り物としてお選びください」

また、リンドール バレンタインバッグは定番のミルクや、期間限定のフレーバーなどのリンドールが12個入ったバッグ型のギフトだ。パッケージは赤と青の2色を用意している。「ご自分へのご褒美や、お世話になった方へお渡しするギフトアイテムとして購入されるお客さまが多い商品です」



リンドール バレンタインバッグ 12個入 1,800円(税込み)



店長
石黒乃彩さん



公式インスタグラム

リンツ メートル・ショコラティエ セレクション
バレンタイン 8個入 3,500円(税込み)

