

Eat in Menu

HOT CHOCOLATE

ショコラショー ¥600

細かく刻んだクーベルチュール
ショコラをお客さまご自身が
混ぜて完成させて下さい。
ショコラの量は、
お好みで!!

ショコラショーとは...
フランス語で「熱いチョコレート」。
まろやかなチョコレートと生クリーム
が溶け合ったチョコレート本来の
美味しさを堪能できる贅沢な
ホットドリンクです。



リグノーサ的、 Sweetな バレンタイン。

リグノーサカフェがお届けする、
あったか、スウィート、オシャレなバレンタイン。
産地にこだわった食材を使用した、
チョコや特別コースをお楽しみください。

Produced by LIGNOSA CAFE

バレンタイン

VALENTINE Take out Gift

2月1日(土)より予約開始。
販売は2月7日(金)から2月14日(金)
までとなります。数量限定につき、
なくなり次第終了となります。

生チョコスイート
のみでも買い求め
いただけます。

SWEET GANACHE 生チョコスイート ¥700

クーベルチュール
ショコラと北海道産
生クリームを使用して
コクを出しました。

CHOCOLATIER

ショコラティエ ¥1,600

生チョコと4種のトリュフのアソートです。



プラリネミルクのトリュフ

キャラメリゼしたマカダミア
ナッツをミルクチョコと
合わせました。

抹茶のトリュフ

西尾産抹茶を贅沢に
使用しました。

苺ミルクのトリュフ

苺のピューレとフリーズドライを
ホワイトチョコと
合わせました。

純米酒のトリュフ

関谷醸造の霞月を使用した
ガナッシュです。

当日ご注文
いただけます!

VALENTINE COURSE

バレンタインコース ¥2,500

スープ 新玉ねぎのクリームスープ

前菜 前菜5種盛り合せ

ハーブ香るサーモンのタルタル、
生セル牡蠣、フォアグラのパテ、
鴨のスマーク パルサミソース、
自家製ローストビーフ トンナートソース

パスタ カナダ産オマール海老のトマトクリームスパゲティ

デザート ショーケースの中よりお選びください。

期間限定

2.11 tue.

2.14 fri.



LIGNOSA CAFE

Address 〒458-0811
名古屋市中区鳴海町字神ノ倉3-45
Tel 052-878-5559

Fax 052-878-5539
E-Mail info@lignosa.com
H.P. http://lignosa.com