

数々のグランプリを受賞した

Valentine
collaboration

【パティスリーQBG】中島 祐介シェフ監修

Ganache sand cookies

2026.2/1~2/14

抹茶

彼杵茶を使用し、ホワイトチョコレートと合わせることで、それぞれの味わいを引き立てました。

ショコラ

サブレとガナッシュ、それぞれでカカオの香りの出し方を変え、最後まで食べやすく仕上げた一品。
フランス産ヴァローナ社のチョコレートを使用し、カカオ本来の香りを贅沢に楽しめます。

プラリネ

フランス産のチョコレートとホワイトチョコレート、プラリネを合わせ、カカオの香り広がるミルクチョコレートガナッシュに仕上げました。
サブレにはヘーゼルナッツを使用し、ナッツの香ばしさをプラスしました。

フリュイールージュ

サブレには苺パウダーを練り込み、苺の風味をしっかりと感じられる仕上がり。ガナッシュはフランボワーズピューレとホワイトチョコレートを合わせて作りました。
アクセントに苺のジャムをとじこめました。

アールグレイ

サブレには粉末の紅茶を練り込むことで華やかな香りを引き立てました。
茶葉を水から丁寧に煮出すひと手間を加え、フランス産チョコレートとミルクチョコレートを合わせたガナッシュ。
仕上げにオレンジコンフィを散らし、紅茶との相性も楽しめます。

5個入り
¥2,000【税込】

中島 祐介 【パティスリーQBG】 yusuke nakasima

2022年より「パティスリーQBG」にてスーシェフを勤め、2024年にシェフパティシエに就任。
子供時代からお菓子作りに親しみ、自身が作ったお菓子で周りの人々が喜ぶ姿を見てやりがいを感じ、洋菓子の道へ。「何度でも食べたくなる味」にこだわり、日々研鑽を積んでいる。
コンテストにも精力的に挑戦しており、国内最大級の洋菓子コンテスト「ジャパンケーキショー東京2017」ピエス・アーティスティック部門で金賞、
2021年「クリオロ」在籍時に「ジャパンケーキショー東京2021」味と技のピエスモンテ部門（飴細工）で部門最高賞にあたる連合会会長賞を受賞。
2022年には「ジャパンケーキショー東京2022」のコンフィズリー（ショコラ・砂糖菓子）部門でも連合会会長賞を獲得し、2部門を制覇。



THE GLOBAL VIEW Cafe de Bijoux

長崎県長崎市宝町2-26

095-821-1111 【ホテル代表】

095-820-1825 【カフェ直通】

<https://www.rio-hotels.co.jp/nagasaki/>

※Instagramでのご予約は
受け付けておりません
DMでのお問い合わせにも返信
できかねますので予めご了承下さい



公式インスタ



ネット予約



公式LINE