

数々のグランプリを受賞した

Valentine  
collaboration

【パティスリーQBG】中島 祐介シェア監修

Tanache sand



5個入り  
¥2,000【税込】



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、ナツの香ばしさを  
プラスしました。

フリュイルージュ



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  
仕上がりに。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。

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/>

※インスタグラムでのご予約は  
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