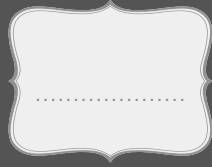




CHOCOLATIER,

HÉLIOS

SWEETS A ÉTÉ FAITE PAR SOURIRE DU "OHISAMA"



お陽さまの笑顔から生まれた、スイーツ

お陽さまの笑顔から生まれたスイーツ。を、
お客さまにとっての特別な「間」に届けたい。

例えば……

ちょっと一息できる午後に、
ゆっくりとした時間を過ごしたい時。

例えば、お友達同士で集まり、おしゃべりを楽しみたい時。

また、大切な人の記念日を特別に演出してあげたい時。

日頃から、お世話になっている方々への感謝の気持ちを
形にしたい時。

そんな、あなたにとっての特別な「時間」、そこにある「間」を、

私たちのケーキやお菓子で素敵に彩る事が出来るなら。

それが私たち菓子工房エリオスのささやかな願いです。

お客さまの「笑顔」が見たいから、

「お陽さまの笑顔から、生まれたスイーツ」を、

今日も、お客さまの「間」に、お届けして参ります。

エリオス

〒546-0043

大阪府大阪市東住吉区駒川 2-4-22

TEL 06-6797-6336

FAX 06-6797-6348

e-mail info@helios-smile.com

http://helios-smile.com/

営業時間 9:00~19:30

定休日 毎週月曜日

(祝日の場合営業、翌日休み)



チェリーボンボン 限定品

サクランボの品種 佐藤錦をキルシュ酒に漬け込み半年間熟成。
そのサクランボを糖衣しスイートチョコレートでコーティング。
チョコレートの中でサクランボと糖分が浸透圧の関係で、リキュール状になります。



お召し上がりの際は、
サクランボの種にご注意くださいませ。
また、お口に入れたときに
リキュールが飛び出すおそれがあります。

ハイ・デ・サント ターラー

砂のようにホロホロ碎ける
オレンジ風味のクッキーを
ミルクチョコレートでコーティング。
風味豊かな優しいクッキーです。



マロンショコラ

イタリア産のマロングラッセにすこし
洋酒をきかせて、ビタースイートチョコ
レートでコーティングしました。
マロンとショコラが絶妙にマッチした
風味豊かな味わいを。

エキストラ ビタースイート

口だけの良いガナッシュクリームに
厳選したビタースイート
チョコレートでコーティング。



ピスターシュ

ホワイトチョコレートをベースに作った
ピスタチオガナッシュクリームに
スイートチョコレートをコーティング。



オリジン・サントメ

【アフリカ】サントメ・プリンシペ
民主共和国産のカカオビーンズのみ使用した
酸味とcacaoのパンチが効いたショコラです。



ラムレーズン

自家製ラムレーズンをふんだんに
使ったガナッシュクリームを
スイートチョコレートでコーティング。