

Liqueur

リキュール

ムースやアイスなどはもちろん、
冷凍ホールフルーツを漬け込む際にもご利用いただける、
香り高いリキュールをどうぞお試しください。

PRODUCED AND BOTTLED BY
Jacques de la Pallue
NUITS-SAINT-GEORGES-FRANCE

[ジャックドラパユ]

カシス本来のフレッシュな風味と濃厚な
味わいが特徴です。アンビバージュやムースの
香り付けに最適です。エキス分55%以上。



CRÈME
DE
CASSIS

クレーム ドゥ
カシス 19°

700ml×6/ケース

Rousseau
Depuis 1895

[ルソー]

厳選した果実を軽く破碎して、最低でも
2ヶ月間アルコールに漬け込み、風味が豊かな
フルーツ系リキュールに仕上げています。



CRÈME
DE
PÊCHE
DE
VIGNE

在庫
なくなり
次第 終売と
なります

クレーム ドゥ ペッシェ
ヴィーニュ 15°

700ml×6/ケース



CRÈME
DE
FRAISE

在庫
なくなり
次第 終売と
なります

クレーム ドゥ
フレイズ 15°

700ml×6/ケース

※商品の規格・包装形態などは、メーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。