

 <p>さくらんぼボンボン 3年以上コニャックに漬 け込んだ生食用サクラン ボをチョコで包み、30日 ほどおいてまるやかなボ ンボンに仕上げました。 ※お酒使用</p>	 <p>☆イエニラクボンボン 葡萄とアニスの蒸留酒 「イエニラク」のボンボン。 ※お酒使用</p>	 <p>☆ピスタチオ ローストしたピスタチオ をふんだんに使用した ジャンドージャと、ピ ターチョコのアマンド ジャンドージャのチョコ レート。</p>	 <p>抹茶&杏 セミドライアプリコット とアーモンド、自家製抹 茶チョコの組み合わせ。 2021年新作。</p>	 <p>ヘーゼル ヘーゼルナッツのマジパ ンとジャンドージャを、 ヘーゼルナッツペースト を加えたミルクチョコで カバー。 ※お酒使用</p>
 <p>☆アプリコットクリーム 杏のピューレを加えたロ シア風クリーム「ボマー ドカ」と、アーモンドマ ジパンの組み合わせ。 ※お酒使用</p>	 <p>ラモーナ インド産の野生パラシュ はちみつを使用したチョコ レートキャラメル。</p>	 <p>クヌスパ サクサクのアーモンドプ ラリネとクルミ、レーズ ンの組み合わせ。</p>	 <p>☆ペリゴール フランス・ペリゴール産 のクルミをふんだんに使 用した柔らかいヌガー。 2021年新作。</p>	 <p>デザート マジョルデーツのマジパ ンと、キングソロモン デーツの組み合わせ。 ※お酒使用</p>

 <p>☆アララトボンボン アルメニアブランデー 「アララト」を使用した ボンボン。 ※お酒使用</p>	 <p>☆ベルツォフカボンボン 唐辛子を漬け込んだ ウォッカを使用したボン ボン。後味に唐辛子が香 ります。 ※お酒使用</p>	 <p>抹茶 抹茶のジャンドージャと 抹茶ガナッシュの2種の センターを、自家製の抹 茶チョコでコーティン グ。</p>	 <p>マスシュルフィーヌ キャラメリゼしたヘーゼ ルナッツのなめらかな ジャンドージャ。</p>	 <p>☆カイエンペッパー サクサクしたプラリネと 赤トウガラシのチョコ レートクリームを、セミ ピターチョコで。</p>
 <p>☆カシスマロン カシスのマジパンと、イ タリア産の栗を使用した ペーストの組み合わせ。 2021年新作。 ※お酒使用</p>	 <p>☆ラズベリー ラズベリーのマジパンと ジャンドージャが2層に なったチョコレート。 2021年新作。 ※お酒使用</p>	 <p>バーボン バーボンがたっぷり入っ たホワイトチョコクリ ームを、ミルクチョコでカ バー。 ※お酒使用</p>	 <p>タンゴ なめらかな口当たりのク ルミのペースト入りコー ヒーファッジに。2021 年新作。</p>	 <p>シェリー キルシュ漬けのグリョッ トをアマンドマジパンと ジャンドージャでサンド した一品。 ※お酒使用</p>

名前に☆のついたチョコレートはコスタリカ産カカオ豆から当店で作り上げた、カカオ分70%のシングルオリジンチョコレートでカバーしています。

酸味、旨み、苦味、甘みの複雑な味わいが広がり、コスタリカ産カカオ豆独特の赤ワインのような芳醇でフルーティーな香りが特徴の、コスタリカ産トリニタリオ種のカカオ豆を使用。

