

 <p>さくらんぼボンボン 4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。</p>	 <p>♪エレールボワヴル コケモモのゼリーと、マ ダガスカル産ブラック ペッパー入ミルクチョコ クリーム。2022年新作。</p>	 <p>♪セザム 香ばしいゴマのマジパン と、ゴマのジャンドー ジャの組み合わせ。 2022年新作。 ※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>☆ウォールナットハニー インド産野生パラシュ蜂 蜜のマジパンと、クルミ のジャンドージャ。 2022年新作。</p>	 <p>クランベリー 甘酸っぱいドライクラン ベリーと、アーモンドマ ジパンの組み合わせ。 2022年新作。 ※お酒使用</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。</p>	 <p>デーツ マジルドーツのマジパン と、キングソロモン デーツの組み合わせ。 ※お酒使用</p>

 <p>☆コニャックボンボン コニャック ナポレオン を使用したボンボン。 ※お酒使用</p>	 <p>☆ペ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 和三盆を使った抹茶の ジャンドージャを、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 キャラメリゼしたハーゼ 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 ビターチョコで。</p>
 <p>♪クヌスパー 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>☆ヌガーカカオ ヌガーマンテリマール に、ローストしたカカオ 豆を加えてカカオ感アッ プ。2022年新作。</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 自家焙煎コーヒー入り ファッジと刻んだクルミ の組合せ。</p>	 <p>シェリー キルシュ漬けのグリオッ トをアマンドマジパンで 包んだチョコレート。 ※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。

名前に♪のついたチョコレートは、祖父のレシピを再現した自家製のミルクチョコレートでカバーしております。

