

 <p>さくらんぼボンボン 8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。 2020年新作。 ※お酒使用</p>	 <p>ピスタチオジャンドージャ 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>コニャックモンテ コニャックの効いたなめ らかなチョコレートク リームを、ピターチョコ と共に。 ※お酒使用</p>	 <p>ハーゼル ハーゼルナッツのマジパ ンとジャンドージャを、 ハーゼルナッツペースト を加えたミルクチョコで カバー。2020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。 2020年新作。 ※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>バレンシア 軽く炒ったアモンドプ ードルとオレンジピールに ミルクチョコを合わせた 濃厚な一品。</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。 2020年新作。 ※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。2020年新 作。 ※お酒使用</p>	 <p>パルトソフカボンボン 唐辛子を漬けた 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>☆スリヴィ セミドライプラムをフォ ンダンとチョコで包んだ 一品。祖父のレシピを再 現しました。2020年新 作。</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。2020 年新作。</p>
 <p>☆マロン マロンとラムのなめら かなクリームを、ピター チョコで包んだチョコ レート。 ※お酒使用</p>	 <p>☆ピスタチオのマジパン ピスタチオのマジパン とジャンドージャをセミ ピターチョコでカバー。 2020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>コーヒー プラリネと、ハーゼ ルナッツとコーヒーのジ ャンドージャの組合せ。 2020年新作。</p>	 <p>シェリー キルシュ漬のグリョ ットをアモンドマジパ 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。

