

# TRUFF & BONBON CHOCOLAT 2025

2025年、ボンポアンが愛したのはフランス製「ヴァローナ」のチョコレート。



おいしさの秘密はチョコレートの原料となるカカオへのこだわりにあります。チョコレートもカカオ豆の原産地や種類によって風味が決まります。力強い苦味や渋み、フルーツのような酸味、森や木々の香り、はかない花のような香り。こうしたカカオの個性を味わうことが、チョコレートの楽しみ方の本質なのです。「ヴァローナ」のボンボンショコラの味覚の真髄をぜひ堪能ください。



## ボンボンショコラ詰合せ

- 2個入 ￥750 (税抜) / ￥810 (税込)
- 3個入 ￥1,056 (税抜) / ￥1,140 (税込)
- 6個入 ￥2,010 (税抜) / ￥2,170 (税込)
- 8個入 ￥2,680 (税抜) / ￥2,895 (税込)

ガナッシュ  
カシス

グランマルニエ

クラシックビター

ティラミス

塩キャラメル

ガナッシュ  
バニラ

アーモンド・  
ヘーゼルナッツ

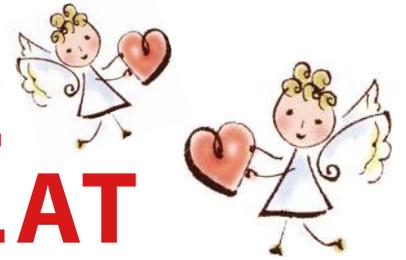
グアナラ 70%

## St. Valentine's day 2025 Chocolat du Bonpoint.

le chocolat délicieux qui exprime franchement le sentiment précieux



# PAVE DE CHOCOLAT



一粒お口に入れると、とろけ出す至福の生チョコレート。

厳選された材料を使い、口溶けの良さや風味にこだわったショコラを詰めました。甘い宝石たちをお召上がり下さい。

ベルコラーデ社製の最高級チョコレートを使用。乳100%の北海道産生クリームと合わせました。口どけの良さは材料の良さです。

苺の生チョコには新鮮な生のいちごを、抹茶の生チョコには宇治の高級抹茶を使っています。



いちご

¥890 (税抜)  
/ ¥961 (税込)



抹茶

¥890 (税抜)  
/ ¥961 (税込)



生チョコ(小)

¥890 (税抜)  
/ ¥961 (税込)



3色生チョコ

¥1,780 (税抜)  
/ ¥1,922 (税込)

## - 2025 BONPOINT CHOCOLATE CAKE COLLECTION -

バレンタイン  
限定

### ショコシフォン



1箱 ¥2,200 (税抜) / ¥2,376 (税込)

### ショコランテ



1個 ¥540 (税抜) / ¥583 (税込)

### ショコラティエヌ



1個 ¥460 (税抜) / ¥496 (税込)

### ガトーショコラ



1個 ¥510 (税抜) / ¥550 (税込)

カカオの香りたっぷりのふわふわのシフォンケーキに、まろやかなチョコレートソースを絡めた、口どけのいいお菓子です。