

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)

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、まろやかな生クリームとチョコレートを合わせた食感です。