



## BONBON DE CHOCOLATE

### Bonbon de chocolat

自家工房で一つ一つ丁寧に作るサンドグラスのボンボンショコラ。ご自分へのご褒美に、大切な方へのギフトに、チョコレートを通じて皆様の思い出がより輝きますように。

ボンボンショコラ  
3個入 ￥920



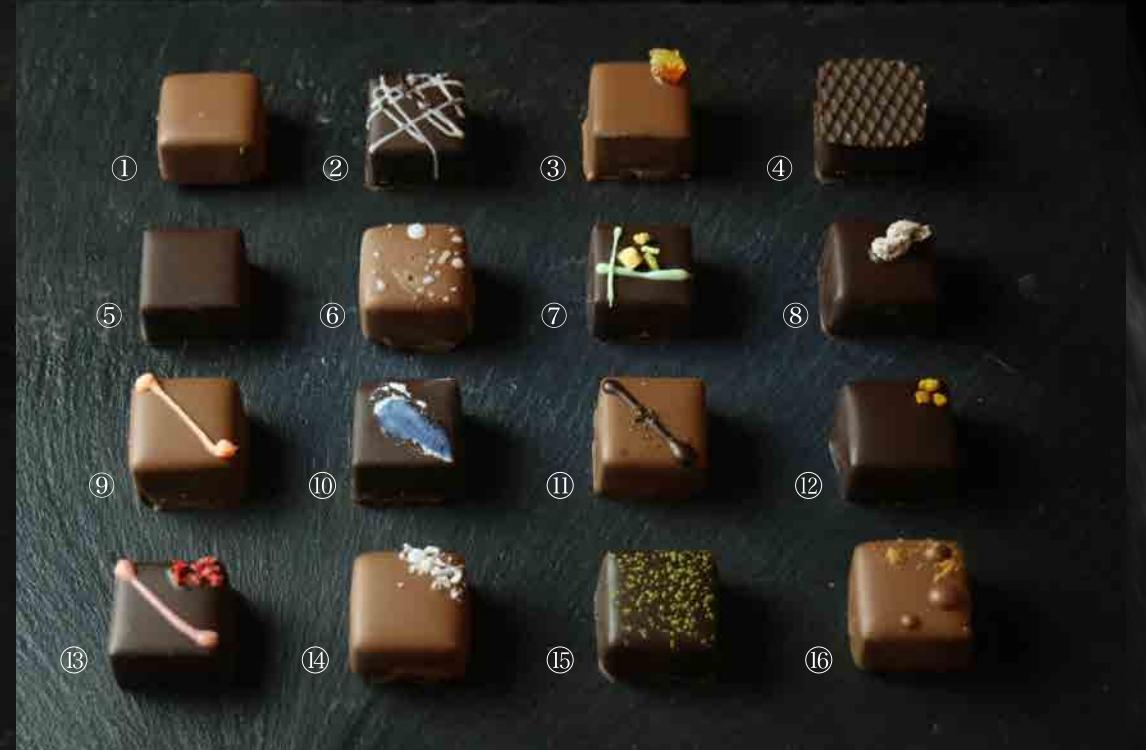
ボンボンショコラ  
6個入 ￥1,680



ボンボンショコラ  
10個入 ￥2,700



ボンボンショコラ  
16個入 ￥4,240



①スペシャルミルク  
サンドグラス独自配合のミルクチョコレートのガナッシュです。

⑤スペシャルダーク  
サンドグラス独自配合のダークチョコレートのガナッシュです。

⑨キャラメルアーモンド  
少し苦めのキャラメルに香り高く甘酸っぱい杏子のピューレとホワイトチョコレートを合わせました。

⑫海老名いちご  
海老名の人気お土産「みっちゃんの苺ショコラ」に仏産マラ・デ・ボワの果汁をホワイトチョコレートと合わせました。

②Hatisコーヒー  
厚木hatisコーヒーのオリジナルブレンドのコーヒー豆と、酸味のあるダークチョコレートを合わせました。

⑥キャラメルミルク  
ほんのり塩味が感じられるほろ苦いキャラメルにミルクチョコレートを合わせました。

⑩カシス  
甘酸っぱいカシス果汁にホワイトチョコレートを合わせた酸味を楽しめるガナッシュです。

⑭ココナッツ  
ココナッツ香るホワイトチョコのガナッシュにココナッツファインを混ぜ込みました。

③オレンジ  
仏産オレンジ果汁にオレンジリキュールとダークチョコレートを合わせました。

⑦ピスタチオ  
濃厚なイタリア産ピスタチオにホワイトチョコレートを合わせました。

⑪ほうじ茶  
香ばしいほうじ茶にミルクチョコレートを合わせた、食べやすいガナッシュです。

⑮抹茶  
日本三大銘茶の一つ、狭山茶の抹茶にホワイトチョコレートを合わせました。

④カカオバニラ  
香り高いバニラとミルクチョコレートを合わせ、ミルキーで食べやすく仕上げました。

⑧カミノベルデ58%  
サロンデュショコラ2022で話題になった「カミノベルデ」を使用。個性的なカカオをお楽しみください。

⑫海老名ハチミツ  
小川ファームさんの「海老名のはちみつ」にハイカカオダークチョコレートを合わせました。

⑯シナモン  
シナモンの甘い香りとさわやかな香りをお楽しみください。