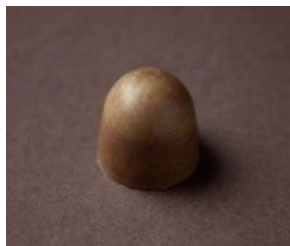


長崎はチョコレートの発祥の地

日常的にチョコレートを楽しむ文化で育ってきた、長崎県出身のショコラティエが創造し完成させた
県内を中心に選び抜いた和の食材と厳選したチョコレートの融合をお楽しみ下さい

①長崎マリオットホテルオリジナル(彼杵茶) 東彼杵町

江戸時代から欧米に輸出されていた彼杵茶粉末と、厳選した抹茶を使用し、なめらかな口あたりに。美しい佇まいが目にも嬉しい一品です



②ほうじ茶 東彼杵町

強火で炒めた長崎県産のほうじ茶をガナッシュで合わせ、ミルクチョコレートでコーティング。香ばしい風味が広がります。お茶好きの方にお勧めです。



③芋 鹿児島県

鹿児島県産のさつま芋ペーストを使用。ミルクチョコレートと芋を合わせたガナッシュで、一口目から芋の濃厚な味が口の中に広がります。



④蜂蜜 長崎県

蜂蜜とガナッシュの濃厚な風味。隠し味のラム酒がコクのある甘さを引き立てています。見た目にも艶やかな一品です。



⑤自家製黒蜜 沖縄県

自家製の黒蜜をたっぷりと使用したガナッシュ。とろりと滑らかな食感にこだわりました。口の中で「和」の世界が広がります。



⑥青梅 国産

しっとりと青梅の色をまとった大人のためのショコラ。一口目から梅を感じ、その後チョコと馴染んでまろやかに広がる。梅リキュール使用。



⑦桃 国産

甘ずっぱい桃のピューレでガナッシュを作り、季節感のあるショコラに。ほのかな桃の風味が口の中に広がります。見た目も可愛い一品です。



⑧しそ 長崎県

口の中でふわっと広がる国産大葉の香り。ミントのような香りがチョコレートと相性抜群。隠し味にレモン果汁を入れ、爽やかに仕上げました。



⑨和栗 熊本県

熊本県産の和栗を使用。アクセントとして細かく切った栗を入れているため、絶妙な食感に。食べた瞬間に栗の味や風味が広がります。



⑩五島の塩 長崎県

ほろ苦いキャラメルとクリーミーなキャラメルガナッシュの二層仕立て。五島の塩をアクセントに加え、あきのこない風味に仕上げました。



⑪日本酒 長崎県

ミルクチョコレートとキャラメルのガナッシュの濃厚な風味の中に、大吟醸の甘辛さと優雅な香りがふんわりと広がる。大吟醸使用。