

マリエンホーフ リキュール リスト		
1	洋梨	ウイリアム・クリーストという最高級の洋梨を使用。最も繊細な味わいのため、ぜひストレートで。
2	紅茶	厳しい基準で茶葉が選定され、香料を一切使わずに茶葉のみで香りと特有の渋みまでもが再現されている。
3	バラ (ローゼン)	500mlにつき2kgのバラの花びらを使用した、香料なしの本物のバラを心行くまで楽しんで。シャンパンで割っても。
4	スマレ (ヴィオラ)	気高く、気品溢れるスマレ (ヴィオラ) の優しく純粋な味香。
5	グレープ (白)	ドイツといえばのリースリング種を使用した珍しいリケール。爽やかなキレのある甘みと酸味。
6	サワーチェリー	程良い酸味と甘みのバランスが絶妙。アイスクリームやマスカルポーネに混ぜてディップにも。
7	クランベリー	フレッシュなクランベリーを使用。
8	グリーンアップル	酸味がスッキリ、爽快。炭酸で割りも◎。香りの余韻も永く、これまでにないリンゴのお酒。
9	アプリコット	重たい甘さは一切なく、予測を鮮やかに裏切るキレのよさは秀逸。フルーツのデザートにも。
10	プラム	季節になるとお菓子づくりにも大活躍のプラムリキュール。気高い色合いとバランスのとれた酸味が上質。
11	ブループラム	天然色でもこんな素敵色を実現！その甘酸っぱさは大人気。健康と美容のミラクルフルーツ。
12	ラズベリー	男性から女性にプレゼントするのに迷ったらこれを！ソーダで割っても。
13	ブラッドオレンジ	しぼりたてのオレンジの水々しさには誰もが驚く。チーズ、チョコレートとの相性も抜群。
14	ピーチ	種ごと蒸留した故の甘さの後に訪れるしまった酸味が格別。プロのバーテンダーも認める唯一無二の品。
15	イチジク	女性のからだをいたわるイチジク。フレッシュで厳選されたものだけを蒸留。香りの人気が高い。
16	マルメロ	爽やかな柑橘系のマルメロは喉に効くカリンに似た品種。甘すぎない味香が男性にも人気のフルーツ。
17	ザクロ	ホルモンバランスを整えるといわれるザクロ。酸味と甘みのバランスの熟成度が素晴らしい。
18	ストロベリー	ワイルドストロベリーならではの野性味あふれる酸味と甘み。ストロベリーの種の粒感も楽しい。
19	ブラックベリー	ブラックベリー100%を使用した珍しいタイプ。複雑な甘みは奥深く、男性ファンが多い。 スパークリングワインや辛口のシャンパンに落としたときの色も香りも感動的。
20	ハuckleベリー	疲労回復に効くとされるアントシアニンが豊富に含まれ、ナイトキャップにされる方多し。
21	グレープ (赤)	ドイツのファルツ地方では赤ワインといえばドルンフェルダ種が著名。赤ワイン好きの方に。
22	アップルシナモン	シナモンとリンゴの香味が感動的なバランスを。温めてクリームを浮かべてもおすすめ。
23	栗	ドイツワイン南部街道沿いに実る渋皮つきの蒸した栗を使用した秋の逸品。男性に人気の複雑なる香りと余韻。
24	バタースコッチ	焦がしバターを思わせる優雅な奥深さ。ミルク割りは当然相性が良いが、ぜひストレートで。
25	ショコラーデ	ショコラシリーズの基本となるブラックチョコレート。カカオ本来の芳しさを楽しんで。
26	レモングラス ショコラーデ	ショコラと香り高いレモングラスとの柑橘系という黄金の組合せ。
27	ペパーミント ショコラーデ	食後のプチフルとして名高いペパーミントショコラが上質な食後酒に。
28	トリュフ ショコラーデ	贅を尽くしたトリュフは甘みだけでなく、カカオの苦味までも計算された珠玉のお酒。
29	クロイター	クロイターとはハーブのこと。ローズマリー、オレガノ、セージ、クローブ、ミントなど10種類のフレッシュハーブを使用。消化を助ける食後酒にも。ドレッシングに加えると美味。
30	ペパーミント	フレッシュなペパーミントを使用。フルーティで上質な爽快感。
31	ライム	まさに柑橘系を感じさせる爽やかな香りとジューシーな味わい。サッパリしたい時飲みたいですね。
32	ホップ	期間限定品。ビールの原料の一部であるホップの、青っぽさも含めた豊潤な香りが楽しめます。
33	桜	期間限定品。淡い優しい香りと繊細な味わいが美味しい。
34	百合	期間限定品。百合本来の柔らかな香りとともに。
35	ピスタチオ	期間限定品。色は鮮やかですが、味わいは優しい感じです。



