

Les Chocolats Chauds et Glacés	チョコレートドリンク	
<b>Parisien</b> ショコラ ショ パリジャン パリのショコラ ショ(温かいチョコレートドリンク)のクラシックタイプ	¥1,265	
<b>Africain</b> ショコラ ショ アフリケン ミルクを使わず、ショコラと水だけで作る男性的でスパイシーな飲み物	¥1,485	
<b>Équateur</b> ショコラ ショ エクアトゥル ジャスミンや柑橘を思わせる香りのエクアドル産カカオのショコラ ショ	¥1,485	
《Nouveauté》 <b>Madagascar</b> ショコラ ショ マダガスカル 赤い果実を思わせる香りと酸味が特徴のマダガスカル産カカオのショコラ ショ	¥1,485	
《Nouveauté》 <b>Orange</b> ショコラ ショ オランジュ キャラメルと生姜が香るマンダリンオレンジソースをトッピングしたショコラ ショ	¥990	
<b>Chocolat glacé nature tradition</b> ショコラ グラッセ ナチュラル トラディション クラシック タイプのショコラ グラッセ(冷たいチョコレートドリンク)	¥1,375	
《Nouveauté》 <b>Chocolat glacé orange</b> ショコラ グラッセ オランジュ キャラメルと生姜が香るマンダリンオレンジソースをトッピングしたショコラ グラッセ (冷たいチョコレートドリンク)	¥1,485	
* * *		
+ <b>Chantilly</b> シャンティイ(生クリーム)	¥121	

## Les Thés

	(ポットサービスでのご提供です。)	紅茶
<b>JPH mélange</b> JPH メランジュ ジャン＝ポール・エヴァンが自らブレンドしたショコラに合う紅茶 (セイロンにラブサンスーチョンを少量ブレンド)	¥990	
<b>Darjeeling</b> ダージリン	¥990	
<b>Earl Grey</b> アール グレイ	¥990	
<b>Thé glacé à l'orange</b> テ グラッセ ア ロランジュ スパイス香る紅茶に絞りたてのオレンジジュースを合せたアイ스티ー	¥990	

## Les Cafés

<b>Café</b> カフェ	¥847
<b>Café glacé</b> カフェ グラッセ	¥880

## La Boisson fraîche

<b>Nectar du jour</b> 本日のネクター	¥847
-------------------------------	------

## Les menus classiques

<b>Menu du bonheur</b> ムニュー ボヌール おすすめのパンポン ショコラ2個+お好みのドリンク	¥1,650
<b>Duo</b> デュオ お好みのマカロン2個+お好みのドリンク	¥1,650

## Les Gâteaux

<b>Guayaquil</b> グアヤキル ヴェネズエラ産カカオのムース、カカオのビスキュイ	¥913
<b>Chocolat framboise</b> ショコラ フランボワーズ ヴェネズエラ産カカオを使用したムース、フランボワーズのジュレ、カカオとアーモンドのビスキュイ	¥913
<b>Duja pistache</b> ドゥジャ ピスターシュ ピスタチオ風味のチョコレート、ビターチョコレートのムース、ビスキュイ ショコラ	¥913

《Nouveauté》 <b>Faubourg poissonnière Praliné</b> フォーブル ポワソニエール プラリネ サクサクした食感のヘーゼルナッツのサブレ、ヴェネズエラ産カカオのムースとアーモンドのビスキュイ、ヘーゼルナッツのプラリネのムース	¥1,056
--	--------

《Nouveauté》 <b>Bergamote</b> ベルガモット 爽やかなオレンジのクレムー、ベルガモット風味のマイルドなミルクチョコレートのムース	¥946
---	------

《Nouveauté》 <b>Kibuné</b> キブネ 香り高い抹茶を使用したムース、ブラジル産カカオのシャンティイ、グリオットチェリー風味のビスキュイ、ピスタチオのヌガティーヌ	¥946
---	------

《Nouveauté》 <b>Éclair chocolat</b> エクレール ショコラ 【金・土・日・祝限定】 ヴェネズエラ産カカオを使用した香り高く濃厚なチョコレートクリームを詰めた、ショコラティエならではのエクレール	¥935
--	------

## Les Macarons

	マカロン
	¥407

<b>Amer</b> アメール カカオの風味豊かなビターチョコレート	<b>Frambois'in</b> フランボワーズイン フランボワーズとビターチョコレート
<b>Caramel'in</b> キャラメルイン キャラメル風味のビターチョコレート	<b>Pistach'in</b> ピスターシュイン ピスタチオのパートダマンドとビターチョコレート
<b>Vanill'in</b> ヴァニーユイン マダガスカル産ヴァニラとホワイトチョコレート	《Nouveauté》 <b>Fraise'in</b> フレーズイン イチゴとホワイトチョコレート
《Nouveauté》 <b>Mandar'in</b> マンダリン マンダリンオレンジを合せたミルクチョコレートとホワイトチョコレート	

## Les Glaces

<b>Glace au chocolat JPH</b> グラス オ ショコラ JPH	¥1,386
<b>Glace au chocolat doux</b> グラス オ ショコラ ドゥ	¥1,386



商品の詳細はこちらからご覧いただけます

## Les saisonniers



<b>Menu Pâques</b> ムニュー パック パックのショコラ(アニモ、ウフ、フリチュール)とお好みのドリンクのメニュー	¥1,870
--	--------



<b>Menu Faubourg poissonnière</b> ムニュー フォーブル ポワソニエール ガトー「フォーブル ポワソニエール プラリネ」とお好みのドリンクのメニュー	¥1,848
---	--------

\* \* \*

## Gâteaux à la minute

作り立ての美味しさを味わうデザート



<b>Dôme caramel</b> ドーム キャラメル	¥1,650
-------------------------------	--------

香ばしいアーモンドのキャラメリゼ、プラリネとチョコレートのクリーム、はちみつを加えたキャラメルソース、チョコレートサブレの組合せ。お好みのドリンクが付いたメニューもご用意しております。(¥2,145)

ドリンクは、ショコラ ショ パリジャン、ショコラ グラッセ、紅茶、コーヒー、ネクターからお選びいただけます。  
+110円で産地別ショコラ ショ、季節のショコラ ショがお選びいただけます。

※価格は、全て税込です。※アレルギーに関するご質問はスタッフまでお問い合わせください。※仕上げが変更になる場合がございます。