

Les Chocolats Chauds et Glacés	チョコレートドリンク	
Parisien 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
Africain 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
Équateur 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を使用		¥1,485
《Nouveauté》 Framboise-menthe ショコラ ショ フランボワーズマント ミント香るフランボワーズ風味のシャンティイをトッピングしたショコラショ		¥990
Chocolat glacé nature tradition 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》 Chocolat glacé framboise-menthe ショコラ グラッセ フランボワーズマント ミント香るフランボワーズ風味のシャンティイ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
* * *		
+ Chantilly シャンティイ(生クリーム)		¥121

Les Thés	(ポットサービスでご提供です。)	紅茶
JPH mélange 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ズーチオンを少量ブレンド)		¥990
Darjeeling ダージリン		¥990
Earl Grey アール グレイ		¥990
Thé glacé à l'orange テ グラッセ ア ロランジュ スパイス香る紅茶に絞ったてのオレンジジュースを合せたアイ스티ー		¥990
《Nouveauté》 Thé glacé framboise テ グラッセ フランボワーズ 爽やかで濃厚な味わいのフランボワーズネクターを合せたアイ스티ー		¥990

Les Cafés	コーヒー	
Café カフェ		¥847
Café glacé カフェ グラッセ		¥880
《Nouveauté》 Grand cru café グラン クリュ カフェ エルサルバドル モンテカルロス農園 2015年 フローラルで華やかな香りが広がり、溢れるみずみずしさで甘く香ばしい風味が最後まで続く		¥1,667

La Boisson fraîche	ジュース	
Nectar du jour 本日のネクター		¥847

Les Glaces	アイスクリーム	
Glace au chocolat JPH グラス オ ショコラ JPH		¥1,386
Glace au chocolat doux グラス オ ショコラドゥ		¥1,386

Les menus classiques	クラシックメニュー	
Menu bonheur ムニュー ボヌール おすすめの本ボン ショコラ2個+お好みのドリンク		¥1,430

Duo デュオ お好みのマカロン2個+お好みのドリンク		¥1,430
---------------------------------------	--	--------

Les Gâteaux	ケーキ	
-------------	-----	--

Guayaquil 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		¥809
--	--	------

Chocolat framboise 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		¥809
--	--	------

Duja pistache ドゥジャ ピスターシュ ピスタチオ風味のチョコレート、ピターチョコレートのムース、ビスキュイ ショコラ		¥809
---	--	------

《Nouveauté》 Paname poissonnière パナム ポワソニエール ピターチョコレートのムース、クレームブリュレ、キャラメルソース、フィユティールと ヘーゼルナッツのクルスティヤン		¥913
--	--	------

《Nouveauté》 Paname mangue caramel パナム マング キャラメル ピターチョコレートのムース、キャラメルムース、マンゴーとパッションフルーツのクレムー、 ココナッツのクルスティヤン		¥913
---	--	------

Les Macarons	マカロン	
		¥352

Amer アメール カカオの風味豊かなピターチョコレート	Framboise'in フランボワーズイン フランボワーズとピターチョコレート
Caramel'in キャラメルイン キャラメル風味のピターチョコレート	Pistach'in ピスターシュイン ピスタチオのパートダマンドとピターチョコレート
Vanille ヴァニニュー マダガスカル産ヴァニラとホワイトチョコレート	Matcha マッチャ 抹茶とホワイトチョコレート

《Nouveauté》 Mangue coriandr'in マングコリアンドルイン マンゴーとホワイトチョコレート	《Nouveauté》 Ananas'in アナナスイン パイナップルとミルクチョコレートと ピターチョコレート
---	--



商品の詳細はこちらからご覧いただけます

Les saisonniers	季節のデザート	
-----------------	---------	--



Menu Festival d'été ムニュー フェスティヴァル デテ 期間限定のショコラ2個とパートドゥフリユイ、お好みのドリンクのメニュー		¥1,815
--	--	--------



Menu Fruits de mer ムニュー フリュイ ドゥ メール 海の生き物を模ったショコラとベルルクラッカントゥ、お好きなマドレーヌとドリンクのメニュー		¥1,650
--	--	--------

* * *

Gâteaux à la minute	ガトー アラ ミニユット	
作り立ての美味しさを味わうデザート		



Glace pilée au chocolat グラス ビレ オ ショコラ シャンティイとひんやりなめらかなショコラ氷の組合せ。隠し味に炒り番茶を加え、すっきりとした 後味に仕上げました。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。(¥2,090)		¥1,595
--	--	--------

Glace pilée au chocolat framboise-menthe グラス ビレ オ ショコラ フランボワーズマント ミント香るフランボワーズ風味のショコラムースとひんやりなめらかなショコラ氷の組合せ。 色鮮やかなフランボワーズソースで仕上げました。 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。(¥2,090)		¥1,595
---	--	--------

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。