

Les Chocolats Chauds et Glacés	チョコレートドリンク
Parisien ショコラ ショ バリジャン 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	¥1,295 [乳を含む]
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	¥1,495 [乳を含む]
Équateur ショコラ ショ エクアトル 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	¥1,495 [乳を含む]
《Nouveauté》 Végétal ショコラ ショ ベジタル オーツミルクとアーモンドミルクで作る軽やかな味わいのショコラ ショ	¥1,100 [乳を含む]
《Nouveauté》 Matcha passion ショコラ ショ マッチャ パッション ほんのり甘い抹茶のシャンティイとパッションフルーツソースをトッピングしたショコラ ショ	¥1,100 [乳を含む]
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)	¥1,395 [乳を含む]
《Nouveauté》 Chocolat glacé matcha passion ショコラ グラッセ マッチャ パッション ほんのり甘い抹茶クリームとパッションフルーツ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)	¥1,495 [乳を含む]
＊ ＊ ＊	
+ Chantilly シャンティイ(生クリーム)	¥121 [乳を含む]

Les Thés	(ボットサービスでのご提供です。) 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スーチョンを少量ブレンド)	¥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りたてのオレンジジュースを合せたアイ스티ー	¥990

Les Cafés	コーヒー
Café カフェ	¥880
Café glacé カフェ グラッセ	¥935
《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 2021年 フローラルで華やかな香りが広がる。溢れるみずみずしさと甘く香ばしい風味が最後まで続く	¥1,980

La Boisson fraîche	アルコール・ジュース
《Nouveauté》 Crémant クレマン アルザス地方産のピノ ノワール100%のスパークリングワイン	¥1,485
《Nouveauté》 Jus de raisin pinot noir pétillant スパークリング ピノ・ノワール ピノ・ノワールから作られたスパークリング グレープジュース。 赤いフルーツや花を思わせる香り	¥1,100
Nectar du jour 本日のネクター	¥990

Les menus classiques	クラシックメニュー
Menu du bonheur 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	¥1,690 [アレルギー情報はお問合せください]
Duo デュオ お好みのマカロン2個+お好みのドリンク	¥1,690 [アレルギー情報はお問合せください]
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	¥913 [小麦・卵・乳を含む]
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	¥913 [小麦・卵・乳を含む]
Duja pistache ドウジャ 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 [小麦・卵・乳を含む]
《Nouveauté》 Gâteau père ガトー ベール カメルーン産カカオを使用したムース、アーモンドとカカオのビスキュイ、 ヘーゼルナッツ風味のチョコレート、葉巻をイメージしたデコール	¥990 [小麦・卵・乳を含む]
《Nouveauté》 Passion パッション パッションフルーツ風味のビターチョコレートムースとラム香るガナッシュ、 クルスティヤン、ビスキュイ ショコラ	¥990 [小麦・卵・乳を含む]
《Nouveauté》 Guérande ゲランド ビターチョコレートのムース、ヴァニラ風味のクレームブリュレ、 ヘーゼルナッツ風味のクルスティアン、アーモンドのヌガティース	¥946 [小麦・卵・乳を含む]
Éclair chocolat 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 [小麦・卵・乳を含む]
Les Macarons	マカロン
	¥407
Amer アメール [卵・乳を含む] カカオの風味豊かなビターチョコレート	Frambois'in フランボワーズイン [卵・乳を含む] フランボワーズとビターチョコレート
Caramel'in キャラメルイン [卵・乳を含む] キャラメル風味のビターチョコレート	Pistach'in ピスターシュイン [卵・乳を含む] ピスタチオのパートダマンドとビターチョコレート
Vanill'in ヴァニーユイン [卵・乳を含む] 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 [卵・乳を含む] 抹茶とホワイトチョコレート
《Nouveauté》 Passion'in パッションイン [卵・乳を含む] パッションフルーツと ミルクチョコレート、ビターチョコレート	《Nouveauté》 Mangue coco マング ココ [卵を含む] マンゴーにココナッツを加えたアーモンドクリーム
《Nouveauté》 Café カフェ [卵・乳を含む] コーヒー風味のビターチョコレートと ミルクチョコレート、シナモンのアクセント	《Nouveauté》 Fromage roquefort フロマージュ ロックフォール [卵・乳を含む] 青かびチーズのロックフォールと ホワイトチョコレート
Les Glaces	アイスクリーム
Glace au chocolat JPH グラス オ ショコラ JPH [乳を含む]	¥1,386
Glace au chocolat doux グラス オ ショコラ ドゥ [卵・乳を含む]	¥1,386
	
	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 Apéro ムニュー アペロ マカロン ロックフォールとショコラ アペリティブ、オレンジットのメニュー。 お好みのドリンクを合せてお楽しみください。 [アレルギー情報はお問合せください] スパークリンググレープジュース(ノンアルコール) ¥1,980 アルザス産スパークリングワイン ¥2,310	
	
Menu gâteau père ムニュー ガトー ベール ¥1,815 ガトー ベールとお好みのドリンクのメニュー。 ショコラ ショ ベジタルと合せても美味しくお召し上がりいただけます。(¥1,965) [アレルギー情報はお問合せください]	
＊ ＊ ＊	
Gâteaux à la minute ガトー ア ラ ミニユット	
	
Sorbet cacao croustillant ソルベ カカオ クルスティヤン [小麦・卵・乳を含む]	¥1,650
濃厚なビターチョコレートソルベとカメルーン産カカオを使用したビターチョコレートに カカオニブを合せたクルスティヤン、フランボワーズソース、シャンティイの組合せ。(写真左) 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。(¥2,310)	
Glace vanille croustillante グラス ヴァニニュー クルスティヤントウ [小麦・卵・乳を含む]	¥1,650
ヴァニラをたっぷりを使用したアイスとビターとミルクのチョコレートに アーモンドを合せたクルスティヤン、カメルーン産カカオのソース、シャンティイの組合せ。(写真右) 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。(¥2,310)	
ドリンクは、ショコラ ショ バリジャン、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。 +150円で産地別ショコラ ショ、ショコラ ショ ベジタル、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。※仕上げが変更になる場合がございます。 ※アレルギー情報は特定原材料8品目を記載しております。28品目のアレルギーにつきましては、 スタッフまでお問合せください。	