CHOCOLATIER
PALET D'OR

Gâteaux List

ガトーリスト

イートインご利用の方はワンドリンク制です。ガトーはドリンクとセットでご注文ください。
Please order one drink per person. You may order a cake and a drink together.



モンブランショコラ
Mont Blanc Chocolat

ヘーゼルナッツをたっぷり使用したダコワーズ生地に、ガナッシュを練りこんだウイスキーが香るマロンクリームを絞りました。
ショコラティエならではのモンブランです。

The dacquoise with hazelnuts is filled with whiskey scented marron cream with ganache kneaded into it.. This Mont Blanc cake can only be made by a chocolatier.

● 特定原材料等 29 品目：乳成分・小麦・卵・大豆

☆アルコール使用
Alcohol containing



シシリアン
Sicilian

ピスタチオの風味豊かな生地に、当店のオリジナルビターチョコレートを使用したムースと、なめらかなピスタチオクリームを組み合わせた人気商品。

This cake combines pistachio flavored dough with original bitter chocolate mousse and smooth pistachio cream.

● 特定原材料等 29 品目：乳成分・小麦・卵・大豆・ゼラチン・アーモンド・オレンジ・ピスタチオ



マルジョレーヌ
Marjolaine

フランスの星付きレストラン「ラ・ピラミッド」のデザートが由来のケーキです。薄く焼き上げたナッツ風味の生地に自家製チョコレートのガナッシュと泡立てた生クリーム、プラリネのクリームをサンドしました。

This cake is derived fromthe dessert of the Michelin starred Restaurant (Restaurant La Pyramide)in France.
A thinly, baked nutty crust sand with homemade chocolate ganache and whipped fresh cream and praline cream.

● 特定原材料等 29 品目：乳成分・小麦・卵・大豆・アーモンド



アルチョコラータ
Arciocolata

シェフ 三枝が、イタリアを訪れた際にインスピレーションを受けて作ったヘーゼルナッツの風味豊かな濃厚ガナッシュケーキ。
キャラメリゼしたナッツの食感を楽しめる当店の人気ナンバーワンです。

This cake is rich ganache cake with a rich hazelnut flavor. The texture of the caramelized nuts can also be enjoyed, making this one of our most popular items.

● 特定原材料等 29 品目：乳成分・小麦・卵・大豆・りんご



● 特定原材料等 29 品目：乳成分・小麦・卵・大豆・りんご

ザッハトルテ
Sachertorte

ウイーンの古典菓子をカカオ豆から手掛けた自家製チョコレートでアレンジしました。
トッピングした無糖のホイップクリームと一緒にお召し上がりください。

A classic Viennese pastry arranged with homemade chocolate made from cacao beans. Serve with unsweetened whipped fresh cream as a topping.



● 特定原材料等 29 品目：乳成分・小麦・卵・大豆

タルト オ ショコラ
Tarte au chocolat

チョコレートのタルトの上に、チョコレート風味のスフレとなめらかなクリームを組み合わせました。
様々なかたちでカカオの味わいを楽しめる、チョコレート好きの方におすすめケーキです。

Chocolate tart topped with chocolate soufflé and smooth cream.
This tarte is recommended for chocolate lovers who can enjoy the taste of cacao in various forms.



● 特定原材料等 29 品目：乳成分・小麦・卵・大豆・アーモンド・ゼラチン・オレンジ

和茶オペラ
Wacha-opéra

茶葉を混ぜ込んだ生地に、抹茶のガナッシュやクリームを重ねたショコラティエが作る「和」のガトーオペラ。自家製ホワイトチョコレートのカカオの香りと抹茶の心地よい苦みと旨味、柑橘の香りを組み合わせました。

This “Japanese” Opera cake is created by a chocolatier, layering matcha ganache and matcha cream over a tencha-infused sponge. The aroma of cacao from our homemade white chocolate is harmoniously balanced with the gentle bitterness and umami of matcha, accented by a delicate hint of citrus.



● 特定原材料等 29 品目：乳成分・小麦・卵・大豆・アーモンド・ゼラチン

☆アルコール使用
Alcohol containing

マロンドール
Marron D’or

栗を入れてふっくらと焼き上げたフィナンシェ生地に、ラム酒を効かせた自家製ホワイトチョコレートのクリーム重ねました。ベネズエラ産ミルクチョコレート使用のマロンクリームと、ベリーのジュレが絶妙なバランス。

A moist financier made with whole chestnuts is layered with a rum-infused cream crafted from our homemade white chocolate. Finished with a marron cream made with Venezuelan milk chocolate and a bright berry jelly, this cake offers a refined balance of richness and freshness.

Food Allergen

Milk　Wheat　Egg　Soybean　Apple　Orange　Almond　pistachio　Gelatin　Alcohol