

CHOCOLATIER  
PALET D'OR

Set Menu

マリアージュセット

それぞれのドリンクに合わせたおすすめのココアとのセットです。



ガトーセット  
¥1,980 税込

お好きなケーキとドリンクのセット  
(おすすめのココア付)



ショコラセット  
¥1,980 税込

ショコラ3粒と  
ドリンクのセット



ショコラ ネスパ?! セット  
¥1,518 税込

カカオ豆から独自の製法で作った爽やかな  
ショコラの香りと味を楽しめる全く新しい  
パレドオールオリジナルの炭酸ドリンクです。



モルトセット  
¥3,025 税込

ウイスキーとショコラ3粒のマリアージュ  
本日のウイスキーをご用意しております。



シャンパーニュセット  
¥3,146 税込

シャンパーニュと  
ショコラ3粒のマリアージュ

SPECIAL

セットメニュー  
ご注文のお客様限定



プラス ¥792 (税込) で  
ショコラ3粒  
追加オーダーできます。

ドリンクは ★ 印よりお選びください。

ドリンクは ★ 印よりお選びください。

トッピングするシャーベットをお選びください。  
ナチュラル (カカオ) / ルージュ (ベリー) / シャンパーニュ

ストレート・ロック・ソーダ割・水割りからお選びください。

- ★ コーヒー (ホット/アイス) ..... ¥1,210 税込  
神戸萩原コーヒーによるパレドオールオリジナルブレンド
- ★ カフェオレ (ホット/アイス) ..... ¥1,271 税込
- ★ カプチーノ ..... ¥1,271 税込
- ★ エスプレッソ ..... ¥1,210 税込

- ★ 紅茶 (ダージリン/アッサム) ..... ¥1,573 税込  
厳選茶葉を最適な時間でお出したポットオブティー
- ★ アイスティー ..... ¥1,271 税込
- ★ ハーブティ ..... ¥1,573 税込  
ペールローズ、セージ、レモンバーベナなど  
繊細な香りの重なりが魅力のブレンドハーブティ (ポットサービス)
- ★ ショコラ ネスパ?! ..... ¥1,210 税込  
ナチュラル / ルージュ / シャンパーニュ

- シャンパーニュ ..... ¥2,178 税込  
シャンパーニュ地方の小さな造り手の  
RM (レコルタン・マヌビラン)
- ウイスキー ..... ¥2,057 税込  
国産ウイスキー及びスコッチのシングルモルト



Bean to Cocoa  
¥1,936 税込

ビーン トゥ ココア (ホット)  
自家製カカオのドリンク



Ice Bean to Cocoa  
¥1,936 税込

アイス ビーン トゥ ココア

TAKE OUT

パレドオールではドリンクやケーキのテイクアウトをご用意しております。お気軽にお声がけください。

※アレルギー特定原材料についてはスタッフまでお訊ねください。

良質なカカオ豆を焙煎して搾り、カカオバターと同時にできるナチュラルな自家製カカオパウダーを使用した、どこにもないオリジナルのココアドリンク

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.



●特定原材料等: 乳成分・小麦・卵・大豆

☆アルコール使用  
Alcohol containing

### 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クワーズ生地に、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: 乳成分・小麦・卵・大豆・アーモンド

### 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 from the 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: 乳成分・小麦・卵・大豆・ゼラチン・アーモンド・オレンジ

### 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: 乳成分・小麦・卵・大豆・りんご

### アルチョコラータ Arcicolata

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: 乳成分・小麦・卵・大豆・りんご

### ザッハトルテ Sachertorte

ウィ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: 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: 乳成分・小麦・卵・大豆・ゼラチン・アーモンド・オレンジ

### 和茶オペラ Wacha-opéra

自家製のチョコレートをを使い、茶師十段が選定した抹茶のガナッシュと、自家製ホワイトチョコレートを使った色鮮やかな抹茶クリームを組み合わせ、ショコラティエが作る「和」のガトーオペラです。

Using homemade chocolate, it combines a matcha ganache selected by the tea master Judan with a colourful matcha cream made with homemade white chocolate. This is a "Japanese" cake opera created by a chocolatier.

# CHOCOLATIER PALET D'OR

ショコラティエ パレドオールでは、自家製カカオパウダーを使用した本格的なココアやコーヒー、ケーキなどテイクアウトメニューをご用意しています。

気軽に贅沢気分を楽しんでいただき、他では出会えないチョコレートの魅力を感じてください。



## テイクアウトメニュー

※お電話での事前ご予約を承ります。(サロンご利用は除く。)  
※店舗の混雑状況により、商品のお受け取りにお時間がかかる場合がございます。

- ショコラネスパ?!(各種シャーベット付)  
(ナチュラル・ベリー・シャンパーニュ) 税込 ¥900
- Bean to Cocoa ビントゥココア (H/C) 税込 ¥950
- コーヒー (H/C) 税込 ¥650
- カフェオレ(H/C) 税込 ¥780
- 紅茶(H/C) 税込 ¥650
- ハーブティー 税込 ¥650
- ケーキ各種 税込 ¥994~



ショコラティエ パレドオール Osaka  
大阪市北区梅田 2-2-22 ハービス PLAZA ENT 4F  
TEL 06-6341-8081 / FAX 06-6341-8082

