

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ショコラとのセットです。



ガトーセット
¥2,178 税込

好きなケーキとドリンクのセット
(おすすめのショコラ付)

ドリンクは★印よりお選びください。



ショコラセット
¥2,178 税込

ショコラ3粒と
ドリンクのセット

ドリンクは★印よりお選びください。



ショコラ ネスパ?! セット
¥1,822 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。

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



モルトセット
¥3,333 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。

ストレート・ロック・ソーダ割・水割りからお選びください。



シャンパーニュセット
¥3,465 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¥341(税込)でショコラ1粒
プラス¥880(税込)でショコラ3粒
追加オーダーできます。

★ コーヒー (ホット/アイス)
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) **A**

★ カプチーノ **A**

★ エスプレッソ

★ 紅茶 (ダーズリン/アッサム)
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스티ー

★ ハーブティー
レモンバーベナ、ローズ、カモミールなど
繊細な香りの重なりが魅力のブレンドハーブティー (ポットサービス)

★ ショコラ ネスパ?!
ナチュラル (カカオ) / ルージュ (ベリー) / シャンパーニュ

シャンパーニュ ¥2,398 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 ¥2,266 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
¥2,134 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
¥2,134 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行えるナチュラルな
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.



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、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

☆アルコール使用
Alcohol containing



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、自家製チョコレートガナッシュと泡立てた生クリーム、ブ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 thin, 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・アーモンド



シシリアン
Sicilian

ピスタチオの風味豊かな生地、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・ゼラチン・アーモンド・オレンジ



アルチョコラータ
Al cioccolato

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



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 tart 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



和茶オペラ
Wacha-opéra

自家製のチョコレートを使い、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.

●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



Food Allergen



TAKE OUT MENU

SOFT SERVE ICE CREAM



ソフト パレドオール ブラン
Soft PALET D'OR Blanc

¥780 税込

特定原材料等28品目: 乳成分・小麦
Allergens: Dairy・Wheat



ソフト パレドオール ノワール
Soft PALET D'OR Noir

¥780 税込

特定原材料等28品目: 乳成分・小麦・大豆
Allergens: Dairy・Wheat・Soybean



ソフト パレドオール ランデヴー
Soft PALET D'OR Rendez-vous

¥780 税込

特定原材料等28品目: 乳成分・小麦・大豆
Allergens: Dairy・Wheat・Soybean

DRINK



ショコラ ネスパ?!

- ① ナチュラル
- ② ベリー
- ③ シャンパーニュ

Chocolat N'est-ce pas?!

- ① Nature
- ② Berry
- ③ Champagne

¥900 税込

特定原材料等28品目: ---
Allergens: ---



Bean to Cocoa (Iced/Hot)

¥950 税込

特定原材料等28品目: 乳成分
Allergens: Dairy

コーヒー (Iced/Hot) ¥ 650 税込
Coffee

カフェオレ (Iced/Hot) ¥ 780 税込
Cafe au Lait

紅茶 (Iced/Hot) ¥ 650 税込
Tea

ハーブティー ¥ 650 税込
Herb Tea

ミネラルウォーター (330ml) ¥ 160 税込
Mineral Water