



チョコレートな関係

Sendai Chocolate

Gateau Chocolat

寝かせるほどに甘味の感じ方が変わる、小麦粉末使用の熟成ガトーショコラ



マイルド & ノワール

¥950

- ・熟成ガトーショコラ 65% マイルド ・熟成ガトーショコラ 75% ノワール
- ・フルーツ ・自家製アイス

Point

最初の一口はカカオの%が低い順番に。
特にマイルドはフルーツと交互に召し上がると風味が増します。

マイルド & ノワール & 生抹茶 ¥1,350

- ・65% マイルド ・75% ノワール ・熟成しない抹茶ガトーショコラ
- ・フルーツ ・自家製アイス ・クリームチーズ ・宗谷の塩

Point

抹茶はクリームチーズやお塩をほんの少し振りかけて召し上がるのがおすすめ。つけすぎにご注意ください。



マイルド & ノワール & プレミアム ¥1,350

- ・65% マイルド ・75% ノワール ・フルーツ ・自家製アイス
- ・熟成しないプレミアムガトーショコラ 70%

Point

最初の一口目はマイルド → プレミアム → ノワールの順で
召し上がるのがおすすめ。



全盛りプレート ¥1,880

- ・65% マイルド ・75% ノワール ・熟成しない抹茶ガトーショコラ
- ・熟成しないプレミアムガトーショコラ 70% ・フルーツ ・自家製アイス

Point

最初の一口目は抹茶 → マイルド → プレミアム → ノワールの順で
召し上がるのがおすすめ。



※価格は全て税込みです。

美味しく召し上がれる時間

提供から約**10分**

10分以上放置しますと、クリーム状になり甘味をより強く感じ食感も変化しますので、お早めにお召し上がりください。

味覚の覚書

焼いてから1日目

1日目は安定しないため焼き上がりの生地を休ませる。

焼いてから2日目

1日目よりもカカオの香りが強いがまだ若い。

焼いてから3日目

舌触りなめらかで、瑞々しさが少し取れてきた状態。

焼いてから4日目

苦みが消え食べやすい食感。くどさがなく心地良い甘味に。

焼いてから5日目

水分がとび、苦みと甘味のバランスが良くなってくる。

焼いてから6日目

一般的なガトーショコラに近く、再び苦みが現れる時期。

焼いてから7日目

カカオの香ばしさが出て、初日と比べると別物とを感じる。

焼いてから8日目

カカオの風味は衰えずどっしりとした食感に。

新世界の熟成 9~11日目

くどさを感じない甘味。口に入れた瞬間に溶けてなくなる。

極みの熟成 12~14日目

きめ細かい質感と深みある甘さ。苦みが心地良い。

悟りの熟成 15~17日目

チョコレートの粒子が全て結合し、満足する重みと深みに。

禁断の熟成 18~22日目

生地が締まりチョコレートがまったり濃厚に。

目覚めの熟成 23~25日目

余韻のキレの速さが素晴らしく、すぐ食べ終わる。

宇宙の熟成 26~30日目

チョコレートを食べた記憶がなくなる程キレが良い。

Sendai Parfait

蔵王産の梅で作ったシロップ。

かすかに感じる程度の軽い酸味で構成しました。

シメパフェの一種 ウー

¥1,800 (税込)

パフェの内容

- ・ フローズン抹茶ガトーショコラ
- ・ キャラメルナッツ
- ・ ラズベリー
- ・ 蔵王梅のキャラメルソース
- ・ チョコプリン
- ・ 西アフリカ産チョコのアイスクリーム
- ・ 林檎と蔵王梅のソルベ
- ・ 蔵王梅のシャンティ
- ・ チョコカヌレ
- ・ クランチチョコ
- ・ 生姜と蔵王梅のジュレ
- ・ 季節フルーツ
- ・ ミックスベリーのソルベ



Sendai Parfait

蔵王産の梅で作ったシロップ。
抹茶の濃さにベリーの酸味がマッチ。

シメパフェの一種 和ベリー

¥1,740 (税込)

パフェの内容

- ・ フローズン抹茶ガトーショコラ
- ・ キャラメルナッツ
- ・ ラズベリー
- ・ 蔵王梅のキャラメルソース
- ・ チョコプリン
- ・ 西アフリカ産チョコのアイスクリーム
- ・ 蔵王梅のシャンティ
- ・ チョコカヌレ
- ・ レモンジュレ
- ・ ミックスベリーのソルベ
- ・ 山椒緑茶のジュレ
- ・ 季節フルーツ



Sendai Parfait

とても濃いカカオの組み合わせ。

下層に近づくにつれ、さっぱりした味わいに変化。

チョコレートパフェ 濃度100%

¥1,860 (税込)

パフェの内容

- ・ガーナ産フロゼンガトーショコラ
- ・チョコカヌレ
- ・ピスタチオロースト
- ・黒スグリとストロベリーソース
- ・ベルギー産生チョコプリン
- ・フランボワーズソルベ
- ・グラス オ ショコラ
(エクアドル、西アフリカ、ベルギーの3カ国5種のチョコアイス)
- ・フィアンティーヌのチョコクランチ
- ・バナナシャンティ
- ・マダガスカル産ミルクチョコのシフォン
- ・フロゼンフランボワーズ
- ・ベルギー産生チョコプリン
- ・レモンジュレ
- ・宮城産餅米と
アマゾンカカオパルプのソルベ
- ・季節のフルーツ
- ・林檎のジュレ



Alcohol

HOSHIKO

【梅リキュール 星子】

日本人バーテンダー愛川誠次郎氏が17年の歳月をかけて2005年に産み出しました。

当店店主が2012年にこのお酒の存在を知り、初めて飲んだ時に衝撃を受けて以来ずっと使用させて頂いております。もちろん、熟成ガトーショコラとの相性も抜群です。

初心者向けのおすすめの飲み方は星子ソーダ。さっぱりとした味わいをお試しください。

星子ストレート 単 ¥850

セット ¥600

星子ロック 単 ¥850

セット ¥650

星子ソーダ 単 ¥850

セット ¥650

星子お湯割り 単 ¥850

セット ¥650

星子スパークリング 単 ¥1,000

セット ¥800



ALC.
20%

Beer

【ビール】

サッポロラガービール 中瓶

¥649

※価格は全て税込みです。

Wine

【ワイン】

チョコレートに合う、重めの赤ワインをご用意致しました。



ファンヒルメセス 2021 15.5%



スペイン

フルボディ

熟した黒い果実の力強いアロマに溶け込んだスパイスやカカオ、トーストが心地よく香り熟した果実に気品のある酸、どっしりとしたタンニンが混然一体となりグラスの中で花開きます。

単 ¥1500

セット ¥1400

ボデガス アタラヤ ラ アタラヤ デル カミーノ 15%



スペイン

ボリュームがあり骨太で力強く、濃縮感ある果実の旨味が後味に長く残るワイン。

単 ¥1000

セット ¥900

ビコーズアイムカベルネソーヴィニヨン 13.5%



アメリカ

フルボディ

ボリュームがあり骨太で力強く、濃縮感ある果実の旨味が後味に長く残るワイン。※赤ワインは不定期で入れ替わる場合がございます

単 ¥900

セット ¥800

スパークリングワイン

単 ¥900

セット ¥800

※価格は全て税込みです。

Cocktail

【カクテル】

- ・ ジントニック
- ・ ジンオレンジ
- ・ ジンジンジャー
- ・ テキーラトニック
- ・ テキーラオレンジ
- ・ テキーラジンジャー
- ・ カルーアミルク
- ・ チョコミルク
- ・ ピーチミルク
- ・ マンゴーミルク
- ・ ラムトニック
- ・ ラムオレンジ
- ・ ラムジンジャー
- ・ ウォッカトニック
- ・ ウォッカオレンジ
- ・ ウォッカジンジャー
- ・ ライチミルク
- ・ ヘーゼルナッツミルク
- ・ アマレットミルク
- ・ アマレットジンジャー
- ・ ピーチウーロン
- ・ ライチウーロン
- ・ アマレットウーロン
- ・ ピーチオレンジ
- ・ マンゴーオレンジ
- ・ ライチオレンジ

単品¥800 セットで¥200引き

Soft Drink

【ソフトドリンク】

単品デザートまたはフードのご注文でセット価格のドリンクをオーダーできます。

赤文字で記載されているドリンクがセット対象商品です。

- ・ コロンビア産有機コーヒー
コーヒー (Hot/Ice)、カフェラテ (Hot/Ice)、カフェオレ (Hot/Ice)、エスプレッソ
- ・ **紅茶** (Hot/Ice) ・ **プーアル茶** (Hot) ・ **烏龍茶** (Ice)
- ・ 国産生姜のジンジャーエール ・ カモミールハニー (Hot)
- ・ 青森産リンゴジュース ・ **オレンジジュース** ・ **冷たい牛乳**

単品¥550 セットで¥100引き

※価格は全て税込みです。

Cafe Food

Lunch 11:00~14:00 (スープ付き / ライス多め無料)

Dinner 19:00~22:00 (月・水・木・祝) 19:00~21:00 (日) 19:00~23:00 (金・土・祝前日)

サラダ + スープ + ソフトドリンク + 自家製アイス付き



アマゾンカカオの
牛たんシチュー (ライス付)

¥1,680

カカオバルブとダークチェリーのデミソースが牛たんの旨味と絶妙に融合。シェフが手間暇かけて独自のレシピで煮込んだシチューは、口に入れた瞬間に広がる豊かな味わいと香り。後味はすっきりとしており飽きのこない美味しさが続きます。



アマゾンカカオの牛たんシチュー
ロコモコ (東松島産ポークハンバーグ使用)

¥1,780



アマゾンカカオのロコモコプレート
(東松島産ポークハンバーグ使用)

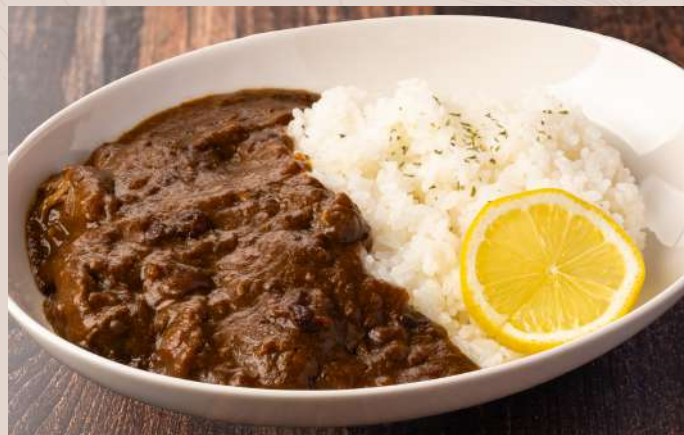
¥1,680

※価格は全て税込みです。



牛たんカレー (辛み少なめ)

¥1,460



牛すじカレー (辛み少なめ)

¥1,380



石巻産タラコの生パスタ

¥1,480



ローストビーフサラダ

¥950



ローストビーフサンド
ハーフ

¥1,460

¥800



スパイシータコライス

¥1,200

※価格は全て税込みです。

Drink Set

コーヒー (Hot/Ice) 紅茶 (Hot/Ice) プーアル茶 (Hot) 烏龍茶 (Ice) オレンジジュース