



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、小麦粉未使用の熟成ガトーショコラ

マイルド & ビター

- ・ 熟成ガトーショコラ 65%マイルド1切
 - ・ 熟成ガトーショコラ 75%ビター1切
 - ・ フルーツ
- ¥1,200

生抹茶ガトーショコラ

- ・ 生抹茶2切
 - ・ フルーツ
- ¥1,300

マイルド & ビター & 生抹茶

- ・ 熟成ガトーショコラ 65%マイルド1切
 - ・ 熟成ガトーショコラ 75%ビター1切
 - ・ 熟成しない生抹茶ガトーショコラ1切
 - ・ フルーツ
- ¥1,600

※価格は全て税込みです。

Topping

- | | | |
|---------------|---------------------|-------|
| ・ 北海道産宗谷の塩 | 全ガトーショコラと相性抜群 | + ¥50 |
| ・ 北海道産クリームチーズ | 全ガトーショコラと相性抜群 | + ¥50 |
| ・ カツオ梅干し | ガトーショコラビターと相性抜群 | + ¥50 |
| ・ 三種のペッパー | 相性 【1位】ビター 【2位】マイルド | + ¥50 |

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

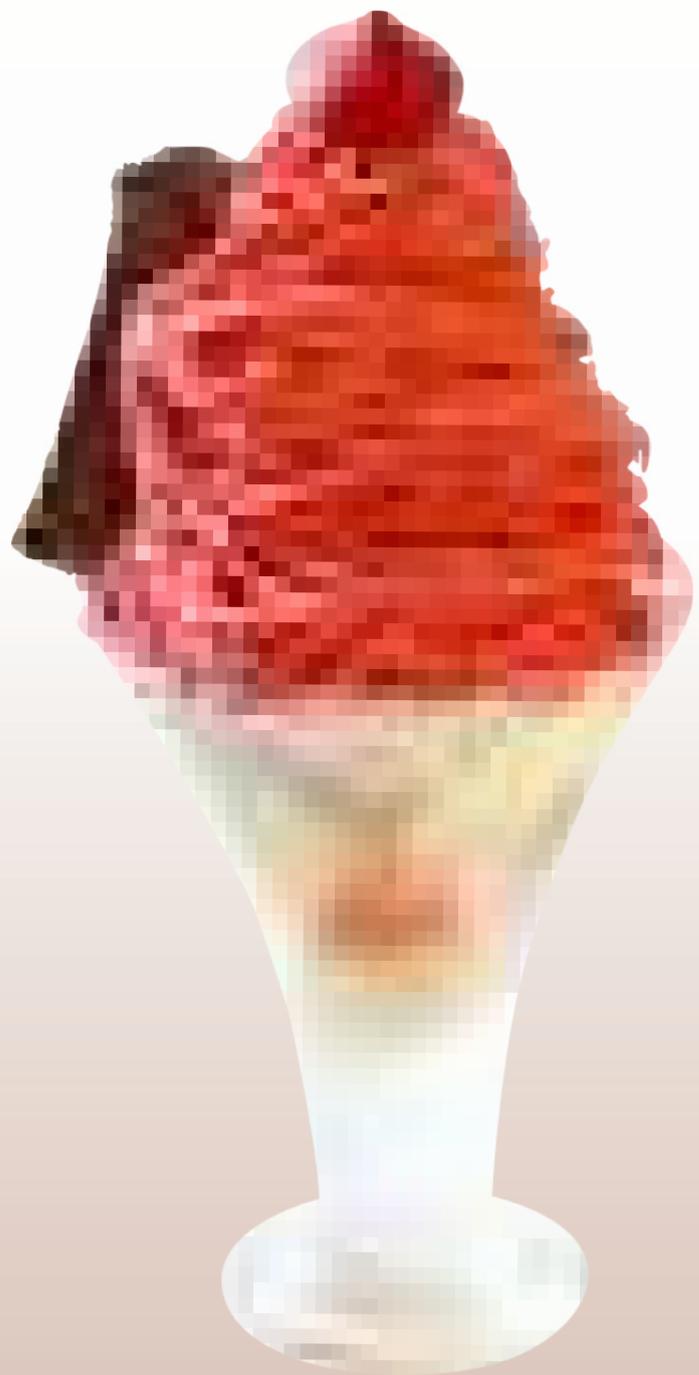
生ハムとブルーチーズ、そしていちごとピスタチオが奏でる
想像を超える味のコンサート。新しい美食体験を。

パルフェ ガストロノミック

¥1,850 (税込)

パルフェの内容

- ・カシスメレンゲ
- ・フローズンガトーショコラ
- ・イチゴとホワイトチョコのクリーム
- ・ピスタチオソフトクリーム
- ・アマゾンカカオの削り
- ・生ハムのハチミツペッパーマリネ
- ・ブルーチーズアイスクリーム
- ・洋梨のバスクチーズケーキ
- ・レモンジュレ
- ・りんごのコンポート
- ・季節フルーツ



Sendai Parfait

濃厚なかぼちゃとパッションフルーツの酸味が
お口の中で絶妙に調和、マンゴーを連想させる味へと変化。

パルフェ カボマンガ

¥1,680 (税込)

パルフェの内容

- ・紅葉のチュイール
- ・パッションキャラメルソース
- ・キャラメルナッツ
- ・カシスソルベ
- ・かぼちゃのソフトクリーム
- ・いちじくとチーズのアイス
- ・フローズンガトーショコラ
- ・かぼちゃのコンポート
- ・パッションフルーツのジュレ
- ・季節フルーツ



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

星子ビール割り 単 ¥1,300

セット ¥1,000



Beer

【ビール】

サッポロラガービール 中瓶 単 ¥700

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 **赤ワイン** **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 ¥1,500

セット ¥1,400

ボデガス アタラヤ ラ アタラヤ デル カミーノ 15%

 スペイン **赤ワイン**

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 ¥1,000

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 **赤ワイン** **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

シャルドネ 2022 辛口 秋保ワイナリー 10%

白ワイン

単 ¥1,000

セット ¥900

シャルドネ 2023 辛口 秋保ワイナリー 10.5%

白ワイン

単 ¥1,000

セット ¥900

※価格は全て税込みです。

Whiskey

【ウイスキー】

お好きな飲み方をお選びください。 水割り / ストレート / ロック / ハイボール



IW ハーパー	単 ¥750
メーカーズマーク	単 ¥800
モンキーショルダー	単 ¥1,000
デュワーズジャパニーズ	単 ¥1,000
アードベッグ 10年	単 ¥1,200
グレンモーレンジ 10年	単 ¥1,300
シーバスリーガルミズナラ 12年	単 ¥1,400
グレンフィデック 15年	単 ¥1,500
グレンモーレンジ 12年 ソーテルヌカスク	単 ¥1,600

セット価格は単品価格から ¥100 引き

※価格は全て税込みです。

Cocktail

【カクテル】

- ・ ジントニック
- ・ ライチウーロン
- ・ ピーチウーロン
- ・ ジンオレンジ
- ・ ライチオレンジ
- ・ ピーチオレンジ
- ・ ウォッカオレンジ
- ・ ライチミルク
- ・ ピーチミルク
- ・ チョコミルク
- ・ アマレットオレンジ
- ・ カルーアミルク
- ・ アマレットウーロン
- ・ アマレットミルク

単品¥800 セットで¥200引き

Soft Drink

【ソフトドリンク】

【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
- ・ プール茶 (Hot)
- ・ 紅茶 (Hot/Ice)
- ・ 烏龍茶 (Ice)
- ・ 青森産リンゴジュース
- ・ オレンジジュース
- ・ 冷たい牛乳
- ・ カモミールハニー (Hot)
- ・ 国産しょうがのジンジャーエール

単品¥550 セットで¥100引き



NIGHT ORIGINAL COCKTAIL

オリジナルカクテル / 夜のみ・数量限定

平日祝 19:00~22:00 土日 19:00~ 売り切れ次第終了

シャインマスカットのカクテル

季節限定

ジンにカカオ果肉やシャインマスカットを合わせました。
お口いっぱい広がる果汁感をお楽しみください。

単 ¥1,500

セット ¥1,200

究極のチョコレートティラミス

お酒が弱い方におすすめ。
熟成ガトーショコラを使ったフロゼンチョコカクテル。

単 ¥1,300

セット ¥1,100

2種のベリーのショコラミルク

酸味と甘みがほどよい、
熟成ガトーショコラを使ったデザートカクテル。

単 ¥1,300

セット ¥1,100

巨峰のスムーズなオペレーター

季節限定

凍らせた巨峰 + 白ワイン + ジンジャーエール

単 ¥1,200

セット ¥900

店主のおまかせフルーツカクテル

平日限定

甘い系のカクテル。※混雑していない時のみオーダー可能

単 ¥1,300

セット ¥1,100

Cafe Food

Lunch 11:00~14:00 Dinner 19:00~21:30

全品サラダ付 / ライス多め無料(ランチ) / ライス追加 or 大盛 +150円



牛たんシチュー(ライス付)

¥1,680

カカオの果肉とダークチェリーを加えて煮込むことで絶妙なバランスの甘味と酸味のデミソースに。仕上げに希少価値の高いアマゾンカカオをふりかけました。

目玉焼き +100円 / チーズ +150円

牛たんカレー

おすすめトッピング +100円 / 目玉焼き +200円

¥1,390

たっぷりの玉ねぎと牛たんのダシで仕上げた辛みが少ないルウで、牛たんを煮込みました。

石巻産たらこの生パスタ

¥1,200

宮城県石巻市のたらこと、兵庫県淡路島のもちもちな生パスタを使用しています。

スパイシータコライス

¥980

タコスの具材をごはんに乗せた沖縄発祥のファーストフードをカフェ風にアレンジ。

みちのくナポリタン

¥980

もちもち生パスタにトマトを染み込ませ、東北産豚肉のベーコン (IFFA 金賞受賞) を使用した一品です。酸味と甘味のバランスを絶妙に仕上げました。

ローストビーフサンド

¥690

柔らかく仕上げた自家製ローストビーフをサンドしました。

※価格は全て税込みです。

Snacks

【夜限定】おつまみメニュー

アルコールを御注文の方に限り御注文可能です。



牛たんナチョス

¥980

牛たん料理 闇の臭みがない良質な牛たんのひき肉で作ったタコスミートにチーズ、サルサ、ガッカモーレ、ハラペーニョを加えトルティーヤチップスにかけたアメリカ式ソウルフード。塩分が効いているため、お酒によく合います。

ローストビーフサラダ

自家製で低温調理で仕上げました。

¥880

おつまみガトーショコラ三種盛り

【海老・いぶりがっこ・日替わり】熟成ガトーショコラ発祥の地、札幌時代の復刻メニュー。

¥880

ポークジャーキー & Mix ナッツ & チョコラスク

山形産の豚肉を赤ワインと醤油のたれに漬け込み乾燥させたジャーキー。

¥980

生ハム & サラミ & チーズ二種盛り

仕入れ状況により、サラミやチーズの種類が変わります。

¥980