

Le Salon Maison du Chocolat

Seibu Ikebukuro

Open from 10am to 8pm

1 9 7 7



P A R I S

LA MAISON DU CHOCOLAT

FOLLOW US @LAMAISONDUCHOCOLAT.COM

Le Salon Maison du Chocolat

Seibu Ikebukuro

Maison de création parisienne depuis 1977

In 1977, Robert Linxe opened La Maison du Chocolat in Paris, at 225, rue du Faubourg Saint-Honoré, and elevate chocolate to an art form, a luxury, a delight for connoisseurs. Today, 35 chocolatiers, led by its Chief Creator M.O.F. Nicolas Cloiseau, perpetuate this heritage, constantly innovating and reinventing chocolate, to the great pleasure of those who love it. This salon is the very quintessence, offering the ultimate experience, sharing its art of living around French Excellence and know-how, with a chocolate twist.

1977年、ロベール・ランクスはパリのフォブール・サントノレ通りに「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」をオープンし、チョコレートを芸術、高級、美学の喜びへと昇華させました。現在、35人のショコラティエが、M.O.F. (フランス国家最優秀職人賞) の称号を持つシェフ・パティシエ・ショコラティエ、ニコラ・クロワゾーの下で、この伝統を継承し、絶えず革新と再創造を続け、チョコレートを愛する人々の喜びを追求しています。このサロンはまさにその真髄であり、フランスの卓越したサヴォワールフェール (技術) とアール・ドゥ・ヴィーヴル (美学) を、チョコレートを通じて体験できる究極の空間を提供しています。

ぜひ心ゆくまでお楽しみください。



For more information, please scan here or visit

lamaisonduchocolat.com

詳細についてはこのQRコードからご確認ください

LA MAISON DU CHOCOLAT

All prices are in Japanese Yen and include service charge and applicable tax.
Please advise your server of any dietary restrictions or food allergies while ordering.

Le Déjeuner

Lunch

From 11am to 2pm

Last Order 1:30pm

All dishes are served with freshly baked bread and mixed green salad

すべてのランチメニューは、パンとミックスグリーンサラダが付きます

SOUPE FROIDE VICHYSOISE, FOIE GRAS CACAO, BRIOCHE TOASTÉE 2,310

Cold Vichyssoise soup, Cocoa Foie Gras, Toasted Brioche
冷製ヴィシソワーズスープ、フォアグラのココア風味、トーストブリオッシュ

JP Allergen : Milk, Wheat
アレルゲン : 乳成分・小麦

JOUE DE BOEUF, CHOCOLAT, CAROTTES 2,640

Beef Cheek, Chocolate, Carrots
牛ほほ肉の煮込み、ショコラ、キャロット

JP Allergen : Milk, Beef *Contains Alcohol
アレルゲン : 乳成分・牛肉 *アルコールを使用しております。

RÔTI DE VEAU, PISTACHE, CITRON CONFIT & CACAO RÂPÉ 2,860

Roasted Veal with Pistachio, Lemon Confit & Grated Cacao
仔牛肉のロースト、ピスタチオ、シトロンコンフィ、削りカカオの香り

JP Allergen : Egg, Soy, Beef
アレルゲン : 卵・大豆・牛肉

FOIE GRAS MARBRÉ CACAO, BRIOCHE TOASTÉE 3,410

Marbled Cocoa Foie Gras, Toasted Brioche
フォアグラ マルブレ カカオ、トーストブリオッシュ

JP Allergen : Milk, Egg, Wheat, Apple *Contains Honey
アレルゲン : 乳成分・卵・小麦・りんご *はちみつを使用しております。

Salad, Bread, Butter JP Allergen : Milk, Wheat, Soy, Apple
ミックスグリーンサラダ、パン、バター アレルゲン : 乳成分・小麦・大豆・りんご

LA MAISON DU CHOCOLAT

メニューは日本円税込み、サービス料込みの価格です。お食事制限や食物アレルギーのある方はご注文の際、お知らせください

Le Thé Gourmand

Afternoon Tea Gourmand

From 2pm to 5pm

8,250

AFTERNOON TEA GOURMAND SET FOR TWO

90 min of free free-flow or coffee

2名様分のアフタヌーンティーセット (90分間の紅茶またはコーヒーのおかわり自由)

PIÈCES SUCRÉES

Sweet Treats Pastries Selection

ペストリーのセクション

PIÈCES SALÉES

Savoury Bites Selection

セイボリーのセクション

SCÔNES CUIITS A LA COMMANDE

Freshly Baked Scones served with Clotted Cream and Seasonal Jam

焼きたてのスコーン、クロテッドクリームと季節のジャム添え

SELECTION DE THÉS KUSMI TEA

Tea Selection from Kusmi Tea / クスミティーのお茶セクション

Anastasia, Darjeeling, White Anastasia, Vanilla Rooibos, English Breakfast

CAFÉ / COFFEE コーヒーセクション

Americano, Cappuccino, Espresso, Double Espresso, Mocha,

Iced Coffee, Iced Coffee Latte, Iced Mocha

JP Allergen : Please ask our staff
アレルギー：スタッフにお尋ねください。

LA MAISON DU CHOCOLAT

All prices are in Japanese Yen and include service charge and applicable tax.
Please advise your server of any dietary restrictions or food allergies while ordering.

Le Thé Gourmand Champagne

High Tea Gourmand with Champagne

From 2pm to 5pm

12,650

AFTERNOON TEA GOURMAND SET FOR TWO

90 min of free free-flow or coffee

2名様分アフタヌーンティーセット(90分間の紅茶またはコーヒーのおかわり自由)

2 glasses of CHAMPAGNE TELMONT

Telmont のシャンパーニュ 2杯

Le Thé Gourmand Ultime

Ultimate Tea Gourmand

16,500

AFTERNOON TEA GOURMAND SET FOR TWO

90 min of free free-flow or coffee

2名様分アフタヌーンティーセット(90分間の紅茶またはコーヒーのおかわり自由)

2 glasses of CHAMPAGNE TELMONT

Telmont のシャンパーニュ 2杯

Chocolate and Caviar Tart

タルト ショコラ キャビア

JP Allergen : Milk, Egg, Wheat, Almond, Soy

アレルギー：乳成分・卵・小麦・アーモンド・大豆

LA MAISON DU CHOCOLAT

メニューは日本円税込み、サービス料込みの価格です。お食事制限や食物アレルギーのある方はご注文の際、お知らせください

After Five

L'expérience Chocolat

From 5pm

MÉLANGE APÉRITIF CHOCOLAT ÉPICES

990

Spicy Mixed Chocolate Nuts

スパイシーミックス ショコラナッツ

JP Allergen : Egg, Almond, Cashew Nut
アレルギー : 卵・アーモンド・カシューナッツ

MINI ÉCLAIRS FOIE GRAS & CHOCOLAT

1,540

Foie Gras & Chocolate Mini-Eclairs

フォアグラとショコラのミニエクレール

JP Allergen : Milk, Wheat
アレルギー : 乳成分・小麦

FOIE GRAS MARBRÉ CACAO, BRIOCHE TOASTÉE

3,410

Marbled Cocoa Foie Gras, Toasted Brioche

フォアグラ マルブレ カカオ、トーストブリオッシュ

JP Allergen : Milk, Egg, Wheat, Apple *Contains Honey
アレルギー : 乳成分・卵・小麦・りんご *はちみつを使用しております。

TARTE CHOCOLAT & CAVIAR

4,070

Chocolate and Caviar Tart

タルト ショコラ キャビア

JP Allergen : Milk, Egg, Wheat, Almond, Soy
アレルギー : 乳成分・卵・小麦・アーモンド・大豆

LA MAISON DU CHOCOLAT

All prices are in Japanese Yen and include service charge and applicable tax.
Please advise your server of any dietary restrictions or food allergies while ordering.

After Five

L'expérience Chocolat

From 5pm

LES COCKTAILS

Cocktails Designed by Tokyo Confidential Bar, Asia's 50 Best

アジアのベスト50に選ばれたTokyo Confidential Bar が考案したカクテル

MARGARITA CHOCOLAT	Chocolate Margarita JP Allergen : Milk	マルガリータ ショコラ アレルゲン：乳成分	2,200
MOJITO CHOCOLAT	Chocolate Mojito JP Allergen : Milk	モヒート ショコラ アレルゲン：乳成分	2,200
MARTINI CHOCOLAT	Chocolate Martini JP Allergen : Milk	マティーニ ショコラ アレルゲン：乳成分	2,200
WHISKY FLIP CHOCOLAT	Chocolate Whisky Flip JP Allergen : Milk	ウイスキー フリップ ショコラ アレルゲン：乳成分	2,200

LES WHISKYS

VOL DE NUIT, L'EXPÉRIENCE WHISKY-CHOCOLAT	4,070
---	-------

“ Vol de nuit ” A Triple Pairing Experience of Whisky & Chocolate

A unique experience designed by Nicolas Cloiseau and Benjamin Kuentz, French Editor of whisky

<夜間飛行> ニコラ・クロワゾーとウイスキーエディターのバンジャマン・クエンツがデザインした
3つのウイスキーとチョコレートのペアリング体験

JP Allergen : Milk, Wheat, Almond, Apple
アレルゲン：乳成分・小麦・アーモンド・りんご

LA MAISON DU CHOCOLAT

メニューは日本円税込み、サービス料込みの価格です。お食事制限や食物アレルギーのある方はご注文の際、お知らせください

Le Salon Maison du Chocolat

Seibu Ikebukuro

Excellence

Le Salon Maison du Chocolat immerses you even deeper into the chocolate experience with its new offer and exquisite recipes. These recipes feature unique flavors that brilliantly combine the finest ingredients, such as oscietra caviar, foie gras, or scallops, with the best of chocolate. Our select partners include Valrhona chocolate, AOP Lescure butter, Telmont Champagne, Kusmi Tea, Allpress Espresso coffee, La Glacerie Paris ice creams, and, for our exclusive chocolate cocktail creations, Tokyo Confidential

ル・サロン・メゾン・デュ・ショコラは、その極上の品揃えとレシピを通じて、
更なるチョコレートの世界を深める体験を提供いたします。独自の味わいを持ち、
オシェトラ・キャビア、フォアグラ、ホタテなど、最高級の素材と選りすぐりの
チョコレートを巧みに組み合わせた、繊細で独創的な創作が特徴です。
私たちのパートナーブランドの、Valrhonaのチョコレート、LescureのAOP
発酵バター、Telmontのシャンパーニュ、Kusmi Teaのお茶、Allpressのコーヒー、
La Glacerie Parisのアイスクリーム、そしてTokyo Confidential による
オリジナルチョコレートカクテルを合わせて、
極上の味わいと共に最良のひとときを提供いたします。



For more information, please scan here or visit

lamaisonduchocolat.com

詳細についてはこのQRコードからご確認ください

LA MAISON DU CHOCOLAT

All prices are in Japanese Yen and include service charge and applicable tax.
Please advise your server of any dietary restrictions or food allergies while ordering.

À La Carte

L'expérience Chocolat

All day time

PÂTISSERIE DE LA MAISON DU CHOCOLAT La Maison du Chocolat's Pastry Selection ラ・メゾン・デュ・ショコラのパティスリー 各種 JP Allergen : Please ask our staff アレルゲン : スタッフにお尋ねください。	880 ~
LA COUPE GLACÉE LA MAISON DU CHOCOLAT X LA GLACERIE PARIS La Maison du Chocolat x La Glacerie Paris 's Ice cream Selection ラ・メゾン・デュ・ショコラのアイスクリーム 各種 JP Allergen : Please ask our staff アレルゲン : スタッフにお尋ねください。	1,540
PARIS SÉLECTION An Assortment of exclusive Macarons and Chocolate, two of each ボンボン・ドウ・ショコラ とマカロン 各2個 JP Allergen : Please ask our staff アレルゲン : スタッフにお尋ねください。	1,650
LE PARFAIT, MERINGUE, GLACE, CHANTILLY, COULIS Seasonal Parfait Glacé 季節のパルフェグラッセ JP Allergen : Please ask our staff アレルゲン : スタッフにお尋ねください。	2,200
PROFITEROLE VANILLE & CHOCOLAT Vanilla & Chocolate Profiterole バニラとショコラのプロフィットロール JP Allergen : Milk, Egg, Wheat アレルゲン : 乳成分・卵・小麦	2,200
SOUPE FROIDE VICHYSOISE, FOIE GRAS CACAO, BRIOCHE TOASTÉE Cold Vichyssoise soup, Cocoa Foie Gras, Toasted Brioche 冷製ヴィシソワーズスープ、フォアグラのココア風味、トーストブリオッシュ JP Allergen : Milk, Wheat アレルゲン : 乳成分・小麦	2,310
FOIE GRAS MARBRÉ CACAO, BRIOCHE TOASTÉE Marbled Cocoa Foie Gras, Toasted Brioche フォアグラ マルブレ カカオ、トーストブリオッシュ JP Allergen : Milk, Egg, Wheat, Apple *Contains Honey アレルゲン : 乳成分・卵・小麦・りんご *はちみつを使用しております。	3,410
TARTE CHOCOLAT & CAVIAR Chocolate and Caviar Tart タルト ショコラ キャビア JP Allergen : Milk, Egg, Wheat, Almond, Soy アレルゲン : 乳成分・卵・小麦・アーモンド・大豆	4,070

LA MAISON DU CHOCOLAT

メニューは日本円税込み、サービス料込みの価格です。お食事制限や食物アレルギーのある方はご注文の際、お知らせください

Les Vins & Cocktails

Wines and Cocktails

All day time

LES VINS ET CHAMPAGNES

UN VERRE DE VIN BLANC	Glass Wine White	グラスワイン 白	1,540
UN VERRE DE VIN ROUGE	Glass Wine Red	グラスワイン 赤	1,540
TELMONT RESERVE BRUT	Champagne	シャンパーニュ	2,200

LES COCKTAILS

Cocktails Designed by Tokyo Confidential Bar, Asia's 50 Best

アジアのベスト50に選ばれた Tokyo Confidential Bar が考案したカクテル

MARGARITA CHOCOLAT	Chocolate Margarita JP Allergen : Milk	マルガリータ ショコラ アレルゲン : 乳成分	2,200
MOJITO CHOCOLAT	Chocolate Mojito JP Allergen : Milk	モヒート ショコラ アレルゲン : 乳成分	2,200
MARTINI CHOCOLAT	Chocolate Martini JP Allergen : Milk	マティーニ ショコラ アレルゲン : 乳成分	2,200
WHISKY FLIP CHOCOLAT	Chocolate Whisky Flip JP Allergen : Milk	ウイスキー フリップ ショコラ アレルゲン : 乳成分	2,200

LES WHISKYS

VOL DE NUIT, L'EXPÉRIENCE WHISKY-CHOCOLAT 4,070

“ Vol de nuit ” A Triple Pairing Experience of Whisky & Chocolate

A unique experience designed by Nicolas Cloiseau and Benjamin Kuentz, French Editor of whisky

<夜間飛行> ニコラ・クロワゾーとウイスキーエディターのバンジャマン・クエンツがデザインした
3つのウイスキーとチョコレートのペアリング体験

JP Allergen : Milk, Wheat, Almond, Apple

アレルゲン : 乳成分・小麦・アーモンド・りんご

LA MAISON DU CHOCOLAT

All prices are in Japanese Yen and include service charge and applicable tax.
Please advise your server of any dietary restrictions or food allergies while ordering.

Les Boissons

Beverage

All day time

LES CHOCOLATS, CAFÉS ET THÉS

CHOCOLAT GUAYAQUIL	Chocolate Guayaquil JP Allergen : Milk, Soy	ショコラ ショオ / グラッセ グワヤキル アレルギー : 乳成分・大豆	1,705
CHOCOLAT ANDALOUSIE	Chocolate Andalousie JP Allergen : Milk, Soy	ショコラ ショオ / グラッセ アンダルシア アレルギー : 乳成分・大豆	1,705
ESPRESSO	Espresso	エスプレッソ	1,320
DOUBLE ESPRESSO	Double Espresso	ダブルエスプレッソ	1,320
CAFÉ ALLONGÉ / GLACÉ	Americano / Iced Coffee	アメリカーノ / アイスコーヒー	1,430
CAFÉ AU LAIT GLACÉ	Iced Coffee Latte JP Allergen : Milk	アイスカフェオレ アレルギー : 乳成分	1,430
CAPPUCCINO	Cappuccino JP Allergen : Milk	カプチーノ アレルギー : 乳成分	1,430
CAFÉ MOCHA / GLACÉ	Mocha / Iced Mocha JP Allergen : Milk	モカ / アイスモカ アレルギー : 乳成分	1,430
SELECTION DE THÉS KUSMI TEA	Kusmi Tea Selection Anastasia, Darjeeling, White Anastasia, Vanilla Rooibos, English Breakfast JP Allergen : Please ask our staff	クスミティーのセクション アナスタシア、ダーズリン、 ホワイト アナスタシア、 ルイボス バニラ、 イングリッシュ ブレックファスト アレルギー : スタッフにお尋ねください。	1,540

LES BOISSONS FRAÎCHES

EAU MINERALE EVIAN	Evian Mineral Water	ミネラルウォーター	1,100
EAU PETILLANTE EVIAN	Evian Sparkling Water	スパークリングウォーター	1,100
JUS DE POMME REDLOVE	Redlove Apple Juice JP Allergen : Apple	レッドラブアップルジュース アレルギー : りんご	1,430
PUR JUS DE MANDARINE	Mandarin Juice	マンダリンジュース	1,430
JUS DE RAISINS CHARDONNAY	Chardonnay Grape Juice	シャルドネグレープジュース	1,430

LA MAISON DU CHOCOLAT

メニューは日本円税込み、サービス料込みの価格です。お食事制限や食物アレルギーのある方はご注文の際、お知らせください

Le Salon Maison du Chocolat

Seibu Ikebukuro

Open from 10am to 8pm

1 9 7 7



P A R I S

LA MAISON DU CHOCOLAT

FOLLOW US @LAMAISONDUCHOCOLAT.COM