

# RUE D'OR

## チョコレートアトリエ アフタヌーンブッフェ *Chocolate Atelier Afternoon Buffet*

---

### スイーツ

#### Sweets

カップケーキ

Cupcake

チョコレートロリポップ

Chocolate Lollipop

マロンブラウニー

Marron Brownie

チョコレートショートケーキ

Chocolate Shortcake

マスカットチョコレートムース

Muscat Chocolate Mousse

ベリーとホワイトチョコレートムース

Berry & White Chocolate Mousse

洋ナシチョコレートムース

Pear Chocolate Mousse

ミントチョコレートケーキ

Mint Chocolate Cake

キャラメルリンゴチョコレートケーキ

Caramel Apple Chocolate Cake

テリーヌショコラ

Terrine Chocolat

チョコレートバウムクーヘン

Chocolate Baumkuchen

サツマイモチョコレートタルト

Sweet Potato Chocolate Tart

チョコレートモンブラン

Chocolate Mont Blanc

リンゴとカカオゼリー

Apple & Cacao Jelly

パンナコッタ

Panna Cotta

チョコレートシュークリーム

Chocolate Cream Puff

チョコレートケーキ (オレンジパンプキン)

Chocolate Cake (orange pumpkin)

グランマルニエチョコレートケーキ

Grand Marnier Chocolate Cake

チョコレートロールケーキ

Chocolate Roll Cake

チョコレートシナモンロール

Chocolate Cinnamon Roll

抹茶チョコレートマドレーヌ

Matcha Chocolate Madeleine

フィナンシェ

Financier

チョコレートプリン

Chocolate Pudding

チョコレートパイ

Chocolate Pie

チョコレートマシュマロ

Chocolate Marshmallow

チョコレートチップクッキー

Chocolate Chip Cookie

チョコレートドーナツ

Chocolate Donut

ピッツェル

Pizzel

チョコレートクロワッサン

Chocolate Croissant

食べ比べチョコレートガナッシュ

Chocolate Ganache

# セイヴォリー

## Savory

2023年9月15日(金)～10月15日(日)、11月1日(水)～12日(日)

※10月16日(月)～31日(火)は、一部ハロウィンメニューに変わります。

### コールドセイヴォリー

#### Cold Savory

エッグ トリュフ カカオブレッドのサンドウィッチ  
Egg & Truffle, Cacao Bread Sandwich

トルティーヤロール

チキン 紫芋のフムス チョコレートマヨネーズ

Tortilla Roll

Chicken, Purple Potato Hummus, Chocolate Mayonnaise

蛸ガリシア風

白豆のクリーム パプリカ カカオのチュイル

Octopus Galicia

White Beans Cream, Paprika, Cacao Tuile

キヌアとシリアルサラダ

イクラ カカオドレッシング

Quinoa & Cereal Salad

Salmon Roe, Cacao Dressing

バターナッツとカカオのピューレ

オリーブタプナード グリッシーニ

Butternut & Cacao Purée

Olive Tapenade, Grissini

### ホットセイヴォリー

#### Hot Savory

カカオのスープ

野菜とスパイス カカオクランブル

Cacao Soup

Vegetables & Spice, Cacao Crumble

スパイシーダークチョコレートのバーベキューポークリブ

Spicy Dark Chocolate BBQ Pork Rib

海老 アル・オーリオパスタ

Shrimps, Aglio e Olio Pasta

じゃがいものニョッキ

セージとトリュフバタークリームソース

Potato Gnocchi

Sage & Truffle Butter Cream Sauce

# ハロウィン期間中セイヴォリー

## Halloween Savory

10月16日(月)～31日(火)

### コールドセイヴォリー

#### Cold Savory

エッグ トリュフ カカオブレッドのサンドウィッチ  
Egg & Truffle, Cacao Bread Sandwich

トルティーヤロール

チキン 紫芋のフムス チョコレートマヨネーズ

Tortilla Roll

Chicken, Purple Potato Hummus, Chocolate Mayonnaise

蛸ガリシア風

白豆のクリーム パプリカ カカオのチュイル

Octopus Galicia

White Beans Cream, Paprika, Cacao Tuile

キノアとシリアルサラダ

イクラ 赤キャベツパール

Quinoa & Cereal Salad

Salmon Roe, Red Cabbage Pearl

バターナッツとカカオのピューレ

オリーブタプナード グリッシーニ

Butternut & Cacao Purée

Olive Tapenade, Grissini

### ホットセイヴォリー

#### Hot Savory

ハロウィン パンプキンのヴルーテ

Halloween Pumpkin Velouté

スパイスダークチョコレートのバーベキューチキン

Spice Dark Chocolate BBQ Chicken

海老 アル・オーリオパスタ

Shrimps, Aglio e Olio Pasta

じゃがいものニョッキ

セージとトリュフバタークリームソース

Potato Gnocchi

Sage & Truffle Butter Cream Sauce

# コーヒー&紅茶

## Coffee & Tea

### スペシャルメニュー

#### Special Menu

ゴディバ ショコリキサー  
GODIVA Chocolixir  
※ 2杯目以降、1杯 650円

ミルクチョコレートカカオ 31%  
Milk Chocolate Cacao 31%

ダークチョコレートカカオ 72%  
Dark Chocolate Cacao 72%

---

レギュラーコーヒー  
Regular Coffee

カフェラテ  
Caffè Latte

イングリッシュブレックファースト  
English Breakfast Tea

ラベンダーアールグレイ  
Lavender Earl Grey Tea

カモミールブLOSSOM  
Chamomile Blossoms Tea

ペパーミント  
Peppermint Tea

バニラロイボス  
Vanilla Rooibos Tea

モンスーンチャイ  
Monsoon Chai

パッションネートペア  
Passionate Pear