



SWEETS

Raspberry Dark Chocolate Tart

ラズベリーダークチョコレートタルト

- ナッツの香ばしさと強いカカオテイストが特徴のミルクチョコレートを使用

Hazelnut Milk Chocolate Rocher

ヘーゼルナッツ ミルクチョコレートロシェ

- エキゾチックなフレーバーと柔らかな酸味が特徴のビターチョコレートとカカオのフルーツ感がクリアに感じられるビターチョコレートを使用

Strawberry Pistachio Tart

ストロベリーピスタチオタルト

- マイルドなカカオの風味とナチュラルなカカオバターを楽しめるホワイトチョコレートを使用

Truffle

トリュフ (40% ホワイトチョコレート, Cacao Powder)

- カカオの華やかな香りとフルーツ感を感じられるホワイトチョコレートと香り高いフレーバービーンズの香りが活きたカカオパウダーを使用

Black Forest Verrine

フォレノワール ヴェリーヌ (60% ビターチョコレート, Cacao Vinegar)

- 浅く発酵させたカカオ豆を使用し特徴を際立たせたビターチョコレートを使用

Chocolate Bank Nama Gateau au Chocolat

CHOCOLATE BANK 生ガトーショコラ

- 濃厚でカカオ感をダイレクトに感じられる CHOCOLATE BANK の人気スイーツ「生ガトーショコラ」

MGallery Meets CHOCOLATE BANK

VALENTINE AFTERNOON TEA

¥6,000

All prices are inclusive of the service charge and consumption tax.

※表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

SAVORY

Chicken Liver Mousse, Persimmon Compote, Cacao Nibs, Mushroom Sable

チキンレバームース 江戸柿コンポート カカオニブ 茸サブレ

- カカオ豆の胚乳部分をローストし砕いたカカオニブを使用

Scallops, Canola Flower, Kumquat, Cacao Vinegar Jelly

帆立と菜の花 金柑ジャム カカオヴィネガージュレ

- カカオの果実(パルプ)を使用したカカオ感を感じられるカカオビネガーを使用

Chicken Breast, Beet Roots, Tacos, Mole Sauce

鴨胸肉の低温調理 ビーツ タコスチップ モレソース

- メキシコ伝統のチョコレートをベースにしたモレソース

Sea Bream Carpaccio, Cacao Vinegar Flavor, Kujo Green, Yuzu

鯛のカルパッチョ カカオヴィネガー風味 九条葱 柚子

- カカオの果実(パルプ)を使用したカカオ感を感じられるカカオビネガーを使用

Pate de Campagne, Apple Compote, Hazelnuts, Brewing Chocolate

自家製パテドカンパニュ 林檎コンポート

ヘーゼルナッツ ブリュワーイングチョコレート

- 細かく砕いたカカオニブと外皮をローストしたブリュワーイングチョコレートを使用

Rice-Malted Foie Gras, Natural Cacao Butter, Passion Fruit Meringue

ナチュラルカカオバター風味フォアグラとパッションフルーツメレンゲ

- 丁寧に発酵させたコロンビア産の希少なカカオバターを使用

DRINK

Hot Chocolate

Bitter Chocolate / White Chocolate

- ビター、ホワイトチョコレートの2種類をご用意

Cacao Tea

- チョコレートの原料であるカカオ豆の

外皮(カカオハスク)を使ったお茶。

チョコレートの香りとすっきりとした飲み口が特徴



カカオとパインとりんごのハイボール Non Alcohol 0.00%

カカオパインシュラブ / アップルクローブソーダ

- カカオビネガーとパイナップルシロップを合わせ

りんごとクローブで出汁を取り炭酸化した、爽やかなノンアルコールハイボール

※ドリンクメニューは裏面にもございます



ABOUT CHOCOLATE BANK

「FARM TO CUSTOMER」の指針を大切にコロンビアでのカカオ栽培からすべての工程をこだわりを持って行い、最高品質のクーベルチュールを生産。コロンビアの農園近くに学校を建設し、カカオ農家の子供たちや農家自身が良質なカカオを栽培するための教育にも力を入れて来ました。

驚くほどフレッシュで香り豊かな CHOCOLATE BANK のクーベルチュールを通して、世の中のチョコレートの概念を変えていきたい。そして、より多くの方にチョコレートの新しい可能性をお届けすることを使命に、カカオをどこまでも探求し、その無限の可能性を生み出すブランドです。

鎌倉駅前の銀行跡地をリノベーションしたチョコレートショップ、「CHOCOLATE BANK チョコレートバンク」がシグネチャーショップ。

TEA

ASSAM BARI

アッサムバリ

ゴールデンチップスと呼ばれる芯芽をた含んだ茶葉は、スパイシーでモルティーな味わいです。

DARJEELING SUMMER GOLD

ダーズリンサマーゴールド

夏の時期に収穫された茶葉は、花のような優雅な香りと、爽快な飲み口が特徴です。

EARL GREY

アール グレイ

秋摘みのダーズリン茶葉に、柑橘系のベルガモットの香りを加えました。

IRISH WHISKEY CREAM

アイリッシュウイスキークリーム

カカオの甘い香りとウイスキーの芳醇な味わいをブレンド。

MORGENTAU

モルゲンタウ

中国緑茶にバラの花びら、矢車菊、マンゴーの香りを付けたブレンドティーです。

HERB TEA

AYURVEDA HERBS & GINGER

アーユルヴェーダ ハーブ & ジンジャー

ショウガやレモングラス、シナモンなど数種類のハーブをブレンドした体が温まる一杯です。

ROOIBOS TEA

ROOIBOS CARAMEL

ルイボス キャラメル

香ばしいルイボスにキャラメルのフレーバーをブレンドした甘い香りの一杯です。

GREEN ROOIBOS STRAWBERRY CREAM

グリーンルイボスストロベリークリーム

未発酵のグリーンルイボスに完熟イチゴとクリームの香りをブレンド。

ROOIBOS KIRSCHBLUTE

ルイボスキルシュブリューテ

南アフリカの大自然の中で育ったルイボスと、桜の香りのブレンドティーです。

FRUITS ROOIBOS TEA

FRISCH & FRECH

フリッシュ & フレッシュ

リンゴの優しい甘みにハイビスカス、ローズヒップ、カラントの柔らかい酸味をブレンド。

COFFEE

COFFEE

コーヒー

CAFÉ AU LAIT

カフェオレ

CAFFÈ LATTE

カフェラテ

CAFE MOCHA

カフェモカ

ESPRESSO

エスプレッソ

COFFEE MOCKTAIL

Cream Brulee LATTE クリームブリュレラテ (HOT/ICE)

Apple Pie LATTE アップルパイラテ (HOT/ICE)

Chai Tea LATTE チャイティーラテ (HOT/ICE)

ROASTED CHESTNUT LATTE 焼き栗ラテ (HOT/ICE)

CARAMEL SALT LATTE 塩キャラメルラテ (HOT/ICE)

AMARETTO LATTE アマレットラテ (HOT/ICE)