



偉大かつ謙虚なショコラティエ「ミッシェル ショーダン」はパリで愛され続け、日本でも1991年進出以来ショーダン氏の想いを守り続け、オリジナルレシピで作上げたボンボンショコラや得意とする造形ショコラなど手作りの良さをアピールできる商品で多くのお客様に親しまれてきました。  
パリ「ミッシェル ショーダン」は、ショーダン氏に絶大な信頼を得た新星ショコラティエールにショコラの想いを引き継ぎ、「メゾン ショーダン」としてリニューアル。皆様に変わず上品かつ繊細なショコラや多彩な商品をお届けします。

お買い上げ後、商品は記載されている保存方法で保管し、賞味期限内にお召し上がりください。  
開封後は賞味期限にかかわらず、早めにお召し上がりください。  
誠に勝手ながら店舗により一部お取り扱いしていない商品がございますので、ご容赦ください。



# St.Valentin 2020

Maison  
Chaudun  
PARIS

## Pavés

パヴェ

良質なカカオとクリーム類をふんだんに使い、カカオの香りを一層引き立てながら、絶妙なやわらかさが口の中でスーッと溶け、コクと香りがあどを引くメゾンショーダンのスペシャリティ。

要冷蔵

季節限定



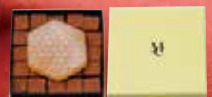
パヴェ ノワール  
25個(ビター風味)  
税込¥1,728(本体¥1,600)



パヴェ オレ  
25個(ミルク風味)  
税込¥1,728(本体¥1,600)



パヴェ アロランジュ  
25個(オレンジ風味)  
オレンジのシロップ漬(輪切)×1  
税込¥1,836(本体¥1,700)



パヴェ オ シントロナード  
25個(ハチミツ風味)  
パート ド フリュイ×1  
税込¥1,836(本体¥1,700)

New

※出来たてのやわらかさをお楽しみいただくには、冷蔵庫内で保管の上、召し上がる分ずつ室温(15〜18℃程度)に戻されることをおすすめいたします。

## Fève de cacao

### カカオ フェーヴ

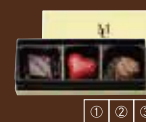
厳選した2種のカカオ豆を自家焙煎し、それぞれミルク、ビターのショコラでコーティング。素材本来の味をさらに引き出し、クセになる食感に仕上げました。オレにはペルー産のサンマルタン、ノワールにはペルー産のクスコを使用し、それぞれカカオ豆の違い、ショコラティエならではのカカオ本来の風味を楽しめます。

左から  
ノワール(ペルー産クスコ) 80g  
オレ(ペルー産サンマルタン) 80g

各 税込¥1,836(本体¥1,700)

## Assortiments de Chocolats

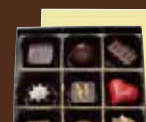
ショコラアソート



ショコラアソート 3P  
① グラン(ナッツペースト)  
② テ・クール(アールグレイ) **Y**  
③ ジャバ(ブラリネアーモンド)  
各1個  
税込¥1,080(本体¥1,000)



ショコラアソート 6P  
① エスメラルダ(ビター)  
② ケセツジャンドゥジャ(ヘーゼルナッツ) **Y**  
③ テ・クール(アールグレイ) **Y**  
④ チアバ(カフェオレ) **Y**  
⑤ バイア(バニラガナッシュ)  
⑥ マンダリーヌ(オレンジ)  
各1個  
税込¥2,160(本体¥2,000)



ショコラアソート 9P  
① ネグアタ(シェリー酒) **YY**  
② モンタラース(キルッシュ) **YY**  
③ コリマ(木いちご)  
④ コートフェルム(ラム酒) **YY**  
⑤ バニユ(バニラ)  
⑥ テ・クール(アールグレイ) **Y**  
⑦ グレナード(ミルク)  
⑧ チアバ(カフェオレ) **Y**  
⑨ ショロニ(くるみ)  
各1個  
税込¥3,240(本体¥3,000)

## Truffles

トリュフ

なめらかな口どけが人気のトリュフ。バニラ風味のトリニテとコニャック風味のオキユマルを組み合わせたプチギフト。

トリュフ2P

左から  
トリュフトリニテ  
トリュフオキユマル **Y**  
各1個  
税込¥648(本体¥600)



## Orenoque

オレノック

オレンジピールをノワールショコラでコーティング。オレンジの甘みとノワールショコラの苦みと酸味がマッチ。

80g  
税込¥2,160(本体¥2,000)



## Machala

マシャラ

カカオ豆本来の香りと苦み、そして酸味までもが味わえるカカオ分80%のビターショコラ。

30枚

税込¥1,836(本体¥1,700)



## Montre en chocolat

モントル アン ショコラ

メゾンショーダンが得意とする造形型ショコラ。細部までこだわり抜いた腕時計型ショコラ。

ノワール / オレ  
各1個

各 税込¥1,944(本体¥1,800)



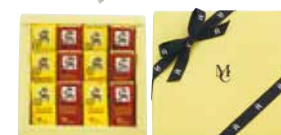
## Napolitain mix

ナポリタン ミックス

ローストして粗く砕いたカカオ豆を、カカオ分70%のクーベルチュールに練り込んだ当社オリジナルの味わいと、カカオ分37%のミルク風味のプチタブレットショコラ。



ナポリタン ミックス4P  
4個  
税込¥432(本体¥400)



ナポリタン ミックス12P 12個  
税込¥1,296(本体¥1,200)



## Assortiments de Pécans chocolatés

ペカンショコラアソート

良質なペカンナッツに4種の風味を味わせるショコラでコーティングした一口サイズのナッツショコラアソート。

左から  
ペカンショコラ(和三盆) 35g  
ペカンショコラ(ココア) 35g  
ペカンショコラ(キャラメル) 35g  
ペカンショコラ(抹茶) 35g

税込¥1,836(本体¥1,700)



## Assortiments de Gâteaux Demi-secs

焼菓子アソートA

手作りで焼き上げたガレットやサブレなどをアソート。

上段左から ナポリタンオレ×3個、サブレヘーゼル×1袋、サブレショコラ×1袋、サブレリュイ×1袋、下段左から サブレカソナード×1袋、ガレットブルトンヌ×1袋、ニブ×1袋

税込¥1,944(本体¥1,800)