

# MOUNTAINS MAP

## 山脈マップ

### 1. 幻の里

- 選ばれた客人と、登ってはいけない塔の話 -

金木犀の花、木苺のチョコレート、黄金色のざらめ砂糖、金木犀と白桃のチョコレート、白桃、ピスタチオ、蔓苺桃(クランベリー)、オーツ麦と玄米のグラノーラ、バタークランブル



### 3. さるかに合戦の山

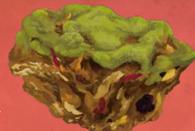
- 永遠に秋を繰り返す山の話 -

みたらし醤油ときな粉のチョコレート、市田柿、紅葉色のざらめ砂糖、京都産ほうじ茶のミルクチョコレート、くるみ、パタースカッチ、バタークッキー、オーツ麦と玄米のグラノーラ、クランブル

### 2. 茶釜たぬきの里

- 分福茶釜のたぬきの話 -

仁淀川山椒、静岡抹茶のチョコレート、山椒のミルクチョコレート、あんず、二種の葡萄、無花果、蔓苺桃(クランベリー)、ピーカンナッツ、オーツ麦と玄米のグラノーラ、クランブル、隠し味にさつまいも



### 5. 獺の住む谷

- 夢を喰らう獣の話 -

赤紫蘇と杏仁のチョコレート、藤色のざらめ砂糖、銀豪ジャスミン茶と巨峰のダークチョコレート、山葡萄、黒ずぐり(カシス)、オーツ麦と玄米のグラノーラ、バタークランブル



### 4. 白竜の住む泉

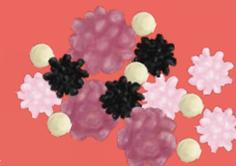
- 始祖のいきもの話 -

黒文字と宮崎煎茶のチョコレート、柚子の皮の砂糖漬け、白胡椒、浅葱色と銀色のざらめ砂糖、カシューナッツ、ココアビスケット、オーツ麦と玄米のグラノーラ、バタークランブル



### 7. 緋色の星

ポートワインの金平糖、竹炭のこぼれ星、桜のこぼれ星、真珠のショコラ

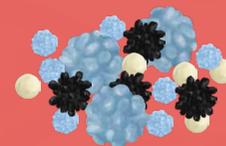


### こんぺいとう火山

- 地中で作られた星たちの話 -

### 8. 氷色の星

ブルーベリーの金平糖、竹炭のこぼれ星、小さな塩の金平糖、真珠のショコラ



### 6. ふたご火山

- 地獄のヌーヴェル・キュージーヌ -

とちおとめと蔓苺桃(クランベリー)のチョコレート、炎色のざらめ砂糖、真珠の砂糖玉、隠し味に一味唐辛子、火花キャンディ、ダークチョコレート、さくらんぼ、ブルーベリー、ポートワインの金平糖、ブルーベリーの金平糖、木苺のクランブル、ココアビスケット、オーツ麦と玄米のグラノーラ





# TAMATEBAKO

玉手箱

1箱3種類 ¥3,200 tax in

山のかげら2種 + こんぺいとう噴石1種 + 赤い飾り紐付

好きなチョコレートを2種類とこんぺいとうを1種をお選びいただけます。

チョコレートできた巨大な山脈「チョコレート山脈」。好きな山岳地帯を注文表に記入すると、その場で掘削員が削り出して「山のかげら」に砕き特製の桐箱にお詰めする「TAMATEBAKO」。日本の古い御伽噺を着想源に作った8つの物語の山々を是非ご賞味ください。



順番に掘削致しますので、お時間がかかる場合がございます。

## ご注文方法

ご希望のお客様にオーダーシートをお渡しいたします。

1



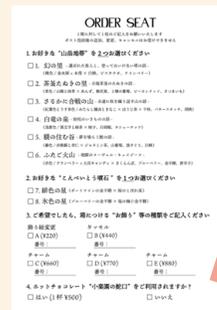
山脈マップを見ながら、好きな「山岳地帯」を2種、こんぺいとう噴石から好きなものを1種お選びください。

2



飾り紐の変更や、お飾りを追加する方はお選びください。

3



オーダーシートを持ってお会計へお進みください。番号のついたオーダーシートとお札が渡されます。

4



オーダーシートをポストへお入れください。お札は、お手元にTAMATEBAKOが届くまでお持ちください。

5



掘削員が山を削ります。順番にご対応する為お時間をいただく場合がございます。

6



掘削が完了いたしますと、番号がアナウンスされお人形がお届けに参ります。

# 1. 幻の里

1. - 選ばれた客人と、登ってはいけない塔の話 -

たっぷりの金木犀の花と、眩い黄金の粒を振りかけた、甘酸っぱい木苺味の地表。砕いていくと地中に現れるのは白桃の蜜漬け、蔓苺桃(クランベリー)にローストピスタチオ。甘酸っぱい果実たちと香り高いナッツが、金木犀の気配の中に潜んでいます。一口齧れば訪れる白桃と金木犀のまどろむような淡い香りに、気がつけばもうそこは幻の里の入り口…。



とある山奥の、桃の花が咲き乱れる美しい里では、人形たちが静かに暮らしております。ここに迷いこんだ者は皆、大切な客人として、人形たちに手厚いもてなしを受けるらしいのですが…。これは人形たちとの約束を破ったとある客人と、嘘のように甘い蜜を宿した桃の実のお話。

金木犀の花、木苺のチョコレート、黄金色のざらめ砂糖、金木犀と白桃のチョコレート、白桃、ピスタチオ、蔓苺桃(クランベリー)、オーツ麦と玄米のグラノーラ、バタークランブル

乳 / 小麦 / 大豆 / りんご / もも

# 2. 茶釜たぬきの里

2. - 分福茶釜のたぬきの話 -

花のようにふわりと香る仁淀川のぶどう山椒と静岡抹茶のチョコレートに、あんず、無花果、2種の葡萄蔓苺桃(クランベリー)など両手いっぱいのような様々な果実と、食感も楽しいピーカンナッツをざくざく入れました。最後にたぬきたちの好物のさつまいもを隠し味にほんの少し。お茶のお供にぴったりの山のかげら。



むかしむかし、とある山奥のお寺にやってきた、世にも奇妙な茶釜に化ける狸「茶釜たぬき」。なんでも福を分け与えるたぬきとして人々から大変愛されていたのだとか。それから長い年月が経ち、語り草となった名高い「茶釜たぬき」になるために集まった、たぬきたちの里がありました…。

仁淀川山椒、静岡抹茶のチョコレート、山椒のミルクチョコレート、あんず、二種の葡萄、無花果、蔓苺桃(クランベリー)、ピーカンナッツ、オーツ麦と玄米のグラノーラ、クランブル、隠し味にさつまいも

乳 / 小麦 / 大豆 / りんご

# 3. さるかに合戦の山

3. - 永遠に秋を繰り返す山の話 -

柿はギリシア語で「ディオスピロス(神の食べ物)」と呼ばれています。甘く熟れた夕陽色の柿をたっぷり入れた、秋味の山のかげら。みたらし味の甘辛い蜜にきな粉を合わせた、やみつきのチョコレートの下には、こんがり焙煎されたほうじ茶のチョコレートに、胡桃、パタースカッチとバタークッキー、グラノーラと続く…どこまでも香ばしい秋の大地です。



その山は永遠に秋を繰り返していました。夏も冬も訪れない。山には1本の古い柿の木があり、何度も何度も、夕陽のように輝く実を懸命に実らせていました。その姿はまるで何かが終わってしまうのを必死に食い止めているかのようでした。ここはかつてこの地で起きた猿と蟹の戦があった地。残された柿の木と、その後のお話。

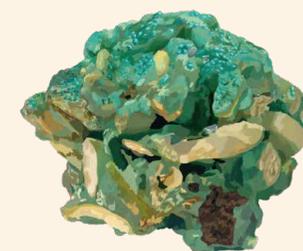
みたらし醤油ときな粉のチョコレート、市田柿、紅葉色のざらめ砂糖、京都産ほうじ茶のミルクチョコレート、くるみ、パタースカッチ、バタークッキー、オーツ麦と玄米のグラノーラ、クランブル

乳 / 小麦 / 大豆 / りんご / くるみ

# 4. 白竜の泉

4. - 始祖のいきもの話 -

黒文字の樹々に囲まれた静かな白竜の住む泉…。美しい鱗が銀色に煌めく姿をイメージして。上品でほんのり柑橘香のある黒文字と、爽やかな香りの宮崎煎茶にひとつまみの白胡椒を効かせた、どこか神秘的な組み合わせのチョコレート。柚子の皮の砂糖漬けとカシューナッツを添えて。



全身が真っ白な鱗で覆われたその竜が、浅葱色の泉を優しく撫でるように泳ぐと、鱗が陽の光を浴びて、水面が銀色にちらちらと煌めきました。息を呑むほど美しいその竜の姿を見て、人間はそれを「神」と呼びました。これは竜がまだ竜ではなかったころ。気の遠くなるほどの大昔に生まれた始祖のいきもの話。

黒文字と宮崎煎茶のチョコレート、柚子の皮の砂糖漬け、白胡椒、浅葱色と銀色のざらめ砂糖、カシューナッツ、ココアビスケット、オーツ麦と玄米のグラノーラ、バタークランブル

乳 / 小麦 / 大豆 / りんご / カシューナッツ

## 5. 獺の住む谷 - 夢を喰らう獣の話 -

あなたの夢はどんな味？

藤色のざらめ砂糖が散りばめられた地表は、甘い香りの杏仁と、程よい酸味の赤紫蘇の不思議な調和がまるで夢の予兆のようなチョコレート。地面を崩すと、ジャスミンの花を惜しみなく使った茶葉と巨峰が香る。黒すぐり（カシス）と山葡萄の果物達があなたにそっと寄り添うとほろ苦いダークチョコレートがゆっくりと“闇”を連れてくる。いつしか夢と現が定かでなくなると、舌の上にゆっくりと広がる、甘く奇妙な夢の物語。



1年中藤色に霞がかったその谷には、悪夢を食べてくれると言い伝えられている獣がいました。獣は獺と呼ばれ、たった1人でひっそりと暮らしていました。空に墨が広がる刻になると、人間の夢を食べるのが好きな獺は、今晚もまた悪夢に悩まされる客人を迎えます。よく夢を見られるようにと入念に準備をして…。

赤紫蘇と杏仁のチョコレート、藤色のざらめ砂糖、銀豪ジャスミン茶と巨峰のダークチョコレート、山葡萄、黒すぐり（カシス）、オーツ麦と玄米のグラノーラ、バタークランブル

乳 / 小麦 / 大豆 / りんご

## 6. ふたご火山 - 地獄のヌーヴェル・キュイジーヌ -

風味豊かな苺と蔓苺桃（クランベリー）の表面には、まるでぐつぐつ煮たような真珠の砂糖玉を少々。溶岩を崩すと下から現れるのは、火口で採取した“ぱちぱち”と舌の上ではじける火花キャンディ。しっかりとしたカカオの風味のするダークチョコレートから顔を出す、さくらんぼとブルーベリーの甘ずっぱさに、思わず心を奪われる。閻魔様の作る、情熱的な地獄のヌーヴェル・キュイジーヌ。隠し味には唐辛子をほんの一振り。向こうの火山から飛んできた、こんぺいとう噴石も粹なアクセントに。



とある火口に、地獄の沙汰に辟易した閻魔様が、趣味の窯料理の腕前を生かして開いたレストランがありました。得意のフュージョンキュイジーヌで、瞬く間に地上の人気を集め、民の賞賛を集めますが、ほどなくして民の興奮は過熱。狂乱へと変わり…。一度店を閉じた閻魔様の苦悶と、やがて始める、あたらしい地獄のキュイジーヌのお話。

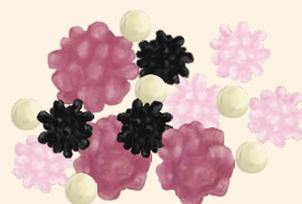
とちおとめと蔓苺桃（クランベリー）のチョコレート、炎色のざらめ砂糖、真珠の砂糖玉、隠し味に一味唐辛子、火花キャンディ、ダークチョコレート、さくらんぼ、ブルーベリー、ポートワインの金平糖、ブルーベリーの金平糖、木苺のクランブル、ココアビスケット、オーツ麦と玄米のグラノーラ

乳 / 小麦 / 大豆 / りんご

## こんぺいとう火山 - 地中で作られた星たちの話 -

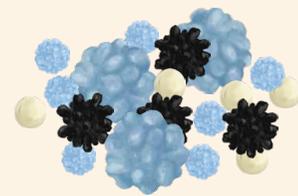
こんぺいとう火山から噴火して飛んできた「地中の星」こと、こんぺいとう噴石。緋色は大きい星がポートワインを贅沢にたっぷり使った葡萄の風味豊かなお味。小さい星は桜の風味。氷色は大きい星がブルーベリーのお味、ごくごく小さい星は塩味のこんぺいとう。噴火の途中で焦げてしまったような、竹炭のこぼれ星と真珠色に輝く「鍾乳石」こと真珠のショコラも一緒に採取しました。

## 7. 緋色の星



ポートワインの金平糖、竹炭のこぼれ星、桜のこぼれ星、真珠のショコラ

## 8. 氷色の星



ブルーベリーの金平糖、竹炭のこぼれ星、小さな塩の金平糖、真珠のショコラ

乳 / 小麦 / 大豆

陸の始まりから海の終わりまで旅をした商人が出会った、「星」を噴き出す世にも奇妙な火山。火口から噴き出して飛んできたその星々は、ころころ楽しそうに転がって逃げ回り、やがて居心地の良い鍾乳洞を見つけると、鍾乳石たちに潜り込んですやすや眠ってしまいました。





# ORAZARI

## お飾り

TAMATEBAKO につけるお飾り

¥220 tax in ~

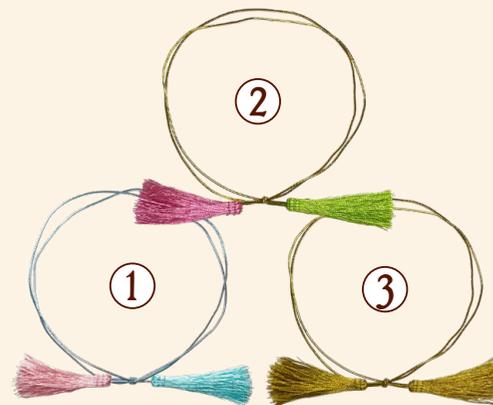
山のかけらを採取した TAMATEBAKO には、お好きなお飾りでカスタムが可能です。タッセルのついた色とりどりの紐や、今回のイベント限定の小楽園らしい幻の里をイメージしたチャームなど好きなだけ付け足してカスタムしていただけます。まさに“この世ならざる”お手土産の玉手箱らしい仕上がりに。



飾り紐を変更されたお客様は、赤い飾り紐は付きませんのでご了承くださいませ。

### A

飾り紐変更 ¥220 tax in



### B

タッセル ¥440 tax in



### C

チャーム ¥660 tax in



### D

チャーム ¥770 tax in



### E

チャーム ¥880 tax in





# CHOCOLAT CHAUD

## 小楽園の蛇口

蛇口から流れるホットチョコレート 1杯 ¥500 tax in

小楽園の店内壁面から生え出た蛇口。ひねると流れ出るのは、まるで天鵝絨のような口当たりの濃厚なホットチョコレート。秘伝の蛇口は竹のカップに注いで楽しみいただけます。カカオ分の高い最高級品質のチョコレートを贅沢にたっぷりと使用した、本格的な飲むチョコレートです。

乳 / 大豆



竹カップは限定数となります。着席スペースはございません。飲み放題ではございません。

1.



お会計の際にカップをお渡しいたします。  
また、竹カップは限定数となります。

ご自身で蛇口をひねってお楽しみください

2.



蛇口をひねると  
ホットチョコレートが出てきます。



火傷にご注意ください。また、衣類などに飛び跳ねる可能性がございますので、十分にご注意ください。



# YAMAGASHI

## 山菓子

日本の美しい山々を手のひらサイズに小さくした食べられる箱庭のようなチョコレート菓子です。国土地理院の実際の地形データを元に型から製作しています。チョコレートのシェルで出来た山肌を切り分けると、地層のようにガナッシュ、ケーキ、小豆、果実やナッツなどが重なっており山底にはクレープ生地とビスケットを砕いて入れたサクサクのチョコレートが。それぞれの山にはその地方の厳選された特産品を加え、その山をイメージした風味と季節を表現しました。

賞味期限：製造日から14日程度（要冷蔵 10℃以下）



標高3776mを誇る日本最高峰の山、富士山を手のひらサイズで。苳と桜が織りなす華やかな日本の春味。



秋の始め頃、数多の偶然が重なると出逢える、縁起の良い冠雪の赤富士。山頂には山梨県の日本酒を使用した、ダークチョコレートと柚子のガナッシュ。中段はココアのスポンジケーキと小豆チョコレートと柚子のガナッシュにピーカンナッツ、中段には小豆とココアのケーキに静岡抹茶のガナッシュを重ねました。山底はミルクチョコレートのクランチ層。優美な紅桃色を纏った小楽園の赤富士をご堪能ください。



パッションフルーツをたっぷり使用した南国味の山菓子。名産のいも焼酎をほんのりきかせました。鹿児島夏の華やかにお口に広がります。夏味の山菓子。

### 富士山 青富士（春） 静岡県 / 山梨県 ¥4,860 tax in

- 山肌 藍色と浅葱色 / 雪の白 ホワイトチョコレート
  - 山頂 苳と桜の塩漬けの甘酸っぱいガナッシュ
  - 中段 抹茶のスポンジケーキと小豆
  - 下段 桜の葉のガナッシュ
  - 山底 静岡抹茶のクランチチョコレート層  
クレープ生地とビスケットが入ったさくさく層
- 卵 / 乳 / 小麦 / 大豆

### 富士山 赤富士（初秋） 静岡県 / 山梨県 ¥4,860 tax in

- 山肌 紅桃色 / 雪の白 ホワイトチョコレート
  - 山頂 山梨県の日本酒を使用したダークチョコレートと柚子のガナッシュ
  - 中段 ココアのスポンジケーキと小豆
  - 下段 静岡抹茶と桜の塩漬けガナッシュ
  - 山底 ミルクチョコレートのクランチ層  
クレープ生地とビスケットが入ったさくさく層
- 卵 / 乳 / 小麦 / 大豆 / ピーカンナッツ (Alc.0.01%以下)

### 桜島 御岳（夏） 鹿児島県 ¥3,450 tax in

- 山肌 唐茶色 / 草色 ミルクチョコレート
  - 山頂 パッションフルーツガナッシュ  
鹿児島名産のいも焼酎（黄麹仕込み）
  - 中段 小豆と抹茶のケーキ
  - 山底 抹茶チョコレートのクランチ層  
クレープ生地とビスケットが入ったさくさく層
- 卵 / 乳 / 小麦 / 大豆 (Alc.0.01%以下)



ラム酒のきいたレーズンとホワイトチョコレートのがナッシュが濃厚な、冬味の山菓子。雪の積もった山頂に胡桃が潜んでおり、春の訪れを待っています。

## 利尻山（冬）

北海道

¥3,450 tax in

- 山肌 雪の白 / 麓の焦茶色 ビターチョコレート
- 山頂 ラム酒に漬け込んだ自家製レーズンガナッシュ / ロースト胡桃 / オホーツク海の塩一振り
- 中段 小豆とココアのケーキ
- 山底 ミルクチョコレートのクランチ層  
クレープ生地とビスケットが入ったさくさく層
- 隠し味 利尻の昆布粉をほんの一振り

卵 / 乳 / 小麦 / 大豆 / くるみ (Alc.0.8%)



紅葉の美しい秋の由布岳をイメージして。紅茶のガナッシュに生姜、桂皮、丁子、大分のゆずを少々入れた和風チャイのような山菓子。山頂付近には砕いた栗を忍ばせて。

## 由布岳（秋）

大分県

¥3,450 tax in

- 山肌 紅葉色 ダークチョコレート
- 山頂 チャイ味のガナッシュ  
(紅茶、大分のゆず、生姜、桂皮、丁子)  
マロングラッセを忍ばせて
- 中段 小豆とココアのケーキ
- 山底 ミルクチョコレートのクランチ層  
クレープ生地とビスケットが入ったさくさく層

卵 / 乳 / 小麦 / 大豆



東京のリゾート地、伊豆諸島・八丈島の夏をイメージした山菓子。名産の八丈レモンを使用した爽やかなレモン味にコリアンダーシードをきかせて。山頂ではローストピーカンナッツにも出会えます。

## 八丈島 西山（夏）

東京都

¥3,450 tax in

- 山肌 萌木色 / 苔色 ダークチョコレート
- 山頂 爽やかな八丈レモンとコリアンダーシードのガナッシュ / ローストピーカンナッツ
- 中段 小豆と抹茶のケーキ
- 山底 抹茶チョコレートのクランチ層  
クレープ生地とビスケットが入ったさくさく層

卵 / 乳 / 小麦 / 大豆 / ピーカンナッツ





# HINAYAMA

## 雛山

日本の美しい山々を、指のサイズに更に小さくしたボンボンショコラです。各山にはその地方の厳選された特産品を加え、その山をイメージした風味と季節を表現したガナッシュが入っています。

賞味期限：製造日から 21 日程度（冷暗所 18°C以下）

## 雛山セット

1個入り ¥990 tax in  
5個入り ¥3,780 tax in



桜島御岳（夏）、利尻山（冬）、由布岳（秋）、大室山（晩春）、八丈島西山（夏）の5つの山でご用意いたしました。



鹿児島県 桜島 御岳（夏）  
パッションフルーツ  
鹿児島島の芋焼酎



北海道 利尻山（冬）  
ラムレーズン / オホーツク海の塩  
利尻の昆布粉



大分県 由布岳（秋）  
チャイ / 大分のゆず



静岡県 大室山（晩春）  
静岡の抹茶 / 桜の塩漬け



東京都 八丈島 西山（夏）  
八丈レモン / コリアンダーシード

乳 / 大豆 / (利尻山 Alc.0.8%) / (桜島 御岳 Alc.0.01% 以下)

## 雛山富士山

2個入り ¥2,280 tax in



日本の最高峰を指のサイズにした雛山富士山。晴れやかな空の下の「青富士」と数多の偶然が重なって出逢える縁起の良い冠雪の「赤富士」の2個セット



赤富士

山肌：ホワイトチョコレート  
山内部：ゆずとダークチョコレートのガナッシュ  
日本酒 + ピーカンナッツ  
山底：ミルクチョコレートのクランチチョコ  
(アルコール分 0.01% 以下)

卵 / 乳 / 小麦 / 大豆 / ピーカンナッツ (Alc.0.01% 以下)



青富士

山肌：ホワイトチョコレート  
山内部：苺と桜の塩漬けのガナッシュ  
+ 苺のかけら  
山底：静岡抹茶のクランチチョコ

卵 / 乳 / 小麦 / 大豆



## 山礫

¥1,680 tax in

山からこぼれ落ちた「礫（つぶて）」のようなナッツチョコレート  
『YAMATSUBUTE/ 山礫』



### 白昼の蜂蜜レモン

蜂蜜とレモンの  
ピーカンナッツチョコレート  
乳/大豆/ピーカンナッツ/はちみつ



### 真夜中の黒すぐり

黒すぐりのアマンドショコラ  
乳/大豆/アーモンド



### 夕闇の黒胡麻ミルク

黒胡麻ミルクの  
ピーカンナッツチョコレート  
乳/大豆/ピーカンナッツ/ごま

賞味期限：約1年

## 小楽園ボンボン

¥1,580 tax in

京飴と金平糖を詰め合わせた、まるで宝石箱のような小楽園ボンボン

トキ



檸檬サイダー



桃とはちみつ

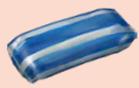


苺の金平糖



林檎の金平糖

サドノウサギ



ラムネ味



苺チョコレート



桃の金平糖



サイダーの金平糖

ホンドタヌキ



2種の葡萄のシャーベット



ブルーベリーヨーグルト



赤葡萄の金平糖

乳、大豆、胡麻を含む製品と共通の設備で製造しています。

賞味期限：約1年

## 小楽園のおこしバッグ

おこし缶ホワイト ¥4,620tax in

桃源郷ピンク ¥4,950tax in

## 山菓子巾着バッグ 富士山

¥1,980tax in



小楽園クーラーバッグ ¥880tax in