MAISON CACAO

2026 年 11 月 11 日

メゾンカカオ株式会社

【鎌倉本店 1 周年】メゾンカカオが贈る、新しいチョコレート体験。

本店最上階カフェ限定の新作「生オペラ」が誕生。

ブランドの代表作を味わう極上のペアリング体験も、11 月 14 日よりスタート。

2025 年 11 月、創業の地・鎌倉に誕生したメゾンカカオ新本店。11 月 21 日に迎える 1 周年への感謝を込めて、本店最上階の「MAISON CACAO CAFÉ」より、ブランドの世界を堪能できる新メニューが登場します。今回本店限定で誕生するのは、フランス菓子の名作「オペラ」をメゾンカカオならではの感性と技術で表現した完全新作の「生オペラ」。カカオの豊かな風味と、驚くほどなめらかな口溶けを追求した渾身の一品です。さらに、ブランドを代表するアロマ生チョコレートやショコラ・コキーユをドリンクとのペアリングで楽しむ新たな体験もスタート。素材の個性や繊細な口溶け、香りの広がりを新たな美味しさでお届けします。

カカオの魅力を探求するメゾンカカオだからこそ生み出せる、驚きと感動に満ちたひととき。鎌倉本店の最上階で、ブランドの世界観に浸る特別なカフェ体験をお楽しみください。



本店限定の完全新作：【生オペラ】税込 1,980 円（予定）

クラシックスイーツを代表する、オペラケーキ。幾重にも重なる層が生み出す味わいの調和と、その美しい佇まいで長く愛されてきた名作です。そのオペラを、カカオの可能性と口溶けを追求し続けてきたメゾンカカオがつくると、どんな美味しさが生まれるのか。素材一つひとつの魅力を丁寧に引き出し、カカオの豊かな風味と、驚くほどなめらかな口溶けを実現。クラシックの美しさはそのままに、メゾンカカオらしい新たな感動を宿した一品です。ブランドの原点である鎌倉本店でしか出会えない、特別な味わいをお届けします。

■ブランドの代表作を深く味わう、新たなペアリング体験。



「アロマ生チョコレート 3 種ペアリング」税込 3,300 円〜4,950 円

メゾンカカオの代表作「アロマ生チョコレート」。繊細な口溶けとともに、カカオや素材の香りがゆっくりと花開き、情緒と余韻が広がる一品です。その魅力をさらに深く味わっていただくために、3 種の生チョコレートとドリンク (ノンアルコール / アルコール) を組み合わせた、特別なペアリングをご用意しました。
季節ごとに、その時々の鮮度や味わいを大切に選び抜いた生チョコレート。合わせるドリンクは、創業者でありカカオブレンダーの石原紳伍がそれぞれの個性を最大限に引き出す組み合わせを考案し、バーテンダーがお届けします。



「ショコラ・ コキーユ 2 種ペアリング」
税込 3,300 円〜4,950 円

極薄のチョコレートの殻から液状のショコラが一瞬で溢れ出す「ショコラ・ コキーユ」。驚くほど繊細な口溶けと、口いっぱいに広がる鮮やかな味わいが魅力の看板品です。日頃なかなか出会うことのできない希少なコキーユから、その日おすすめの 2 種をセレクト。それぞれの個性に合わせたドリンクとのペアリングでご提供します。生チョコレートとはまた異なる、一瞬で心を奪われるような美味しさ。驚きに満ちたマリアージュをお楽しみください。

■ブランドの看板品を出来立てのデセールとして、最も美味しい食べ方で。



「生ガトーショコラ プレート」税込 1,980 円

カカオの濃密な味わいと、半生ならではのみずみずしい口溶けが魅力の「生ガトーショコラ」。
その美味しさを最大限に引き出すため、温度や食べ方にまでこだわった特別なプレートでご提供します。
まずは、カカオ本来の風味と豊かな口溶けをそのままに。さらに海塩や山椒を添えることで、甘みや香りが引き立ち、ひとつのガトーショコラから異なる美味しさが広がります。
ショコラティエだからこそ提案できる、チョコレートの新たな楽しみ方をお届けします。

■季節ごとの旬の味わいも登場。



「生モンブラン」税込：2,750 円

栗を味わい尽くす、秋の生モンブラン。
香ばしいタルト生地を覆い隠すほど、たっぷりと絞ったモンブランクリーム。芳醇な栗の香りに包まれた中には、大粒の栗、サクサクのチョコレートメレンゲ、爽やかなカカオビネガーを効かせたとろけるシャンティーが隠れています。5 つの層が織りなす、味わいと香り、食感のハーモニーを秋の味覚としてお楽しみください。

■ブランドの世界観に浸る、特別なアフタヌーンティー。



【MAISON AFTERNOON TEA】（ウェルカムスパークリング付き、税込：8800 円）

本店最上階の「MAISON CACAO CAFÉ」ではメゾンカカオの世界をひとつのコースのように楽しむ「MAISON AFTERNOON TEA」もご用意しています。ブランドが旅を重ねて出会った果実やハーブとカカオが交錯する、五感で楽しむ新しいティータイムをご提案します。

セイボリーには、旅するメゾンで出会った野菜・ハーブ・肉・魚介を使ったクロワッサンサンドやタコスを。

スイーツには、エクレア、マカロン、フィナンシェ、ヴェリーヌなどブランドの人気スイーツを少しずつ。

季節ごとに表情を変える旬の素材が、ショコラとともに調和します。

※アフタヌーンティーは事前予約制です。季節のメニュー・ご予約の詳細はこちらよりご確認ください。

https://www.tablecheck.com/maisoncacao-kamakura/reserve/experiences?menu_lists=cafe&utm_source=prrelease

【MAISON CACAO CAFÉ について】

メゾンカカオ本店の最上階に位置する「MAISON CACAO CAFÉ」は、ブランド最大規模のカフェです。

「MAISON」とは、フランス語で「家」を意味する言葉。いつでも温かく迎え入れられ、心が満たされ、また帰ってきたくなる場所。そして訪れるたびに新しい美味しさや驚きに出会える場所を目指しています。

チョコレートを選ぶ楽しみだけではなく、カカオの香りと繊細な口溶け、素材の鮮度と職人技が生み出す驚き、そのすべてを五感で楽しんでいただける特別な空間です。

※今回登場するペアリングやデセールの一部は、MAISON CACAO 丸の内店でも 11 月 14 日よりお楽しみいただけます。

【お問い合わせ先】　メゾンカカオ株式会社（MAISON CACAO INC.）広報チーム

電話番号：0467-50-0611　メールアドレス：welcome@maisoncacao.co.jp

HP: https://maisoncacao.com/　IG: https://www.instagram.com/maisoncacao_official/