

LITTLE MOTHERHOUSE  
CHOCOLATE FACTORY SHOP

## スイーツセット

**3種のチョコレートセット (お好きなドリンク付※) …… 1,320円(税込)**

Three Types Of Chocolate Set

インドネシア・スラウェシ島カカオを使用した  
78%ダークチョコレート1種と本日のイロドリチョコレート2種

**旅するスイーツセット (お好きなドリンク付※) …… 1,870円(税込)**

Three Types Of Chocolate &amp; Financier Set

インドネシア・スラウェシ島カカオを使用した  
78%ダークチョコレート1種と本日のイロドリチョコレート2種、  
インドネシア産カカオニブとスリランカ産ココナッツを使用したフィナンシェ2種



※ホットティー(ポットサービス)をお選びいただいた場合は +210円(税込)  
カフェオレをお選びいただいた場合は +55円(税込)  
チョコレートドリンクをお選びいただいた場合は +110円(税込)

## ドリンク

ドリンクオーダーのみの場合、チョコレートを1ピースお付けいたします。

## ☕ Coffee インドネシアコーヒー (HOT・ICE)

**クリンチマウンテン コピ ジェルク …… 700円(税込)**

Indonesia Kerinci Mountain kopi jeruk

さわやかな甘味とほどよいボディ感と香ばしさ、バランスが良い味わい

**ロングベリー …… 700円(税込)**

Indonesia Wahana Longberry

甘く香ばしいクッキーのような香りとほどよく残るフルーツの酸味

**カフェオレ …… 770円(税込)**

Cafe Au Lait

力強く甘味とビター感があるインドネシア「ポルン セリブ・ラジャ」を使用

## 🍃 Tea セイロンティー (HOT・ICE)

※HOTの場合はポットサービスとなります。

**ルフナ …… HOT 910円 / ICE 700円(税込)**

Ruhuna

香ばしく甘みのあるアロマと濃密でほろ苦さの余韻がある味わい

**ヌワラエリヤ …… HOT 910円 / ICE 700円(税込)**

Nuwara Eliya

華やかな香りの余韻が幾重にも広がる味わい

**スペシャルブレンドセイロンティー …… HOT 910円 / ICE 700円(税込)**

Special Blend Ceylon Tea

高低差がある2つの産地をチョコレートに合うようにブレンドした  
リトルマザーハウスのスペシャルブレンド

## 🍃 Original オリジナルドリンク (HOT・ICE)

**チョコレートドリンク …… HOT 810円 / ICE 825円(税込)**

Chocolate Drink

インドネシアカカオ分50%と78%チョコレートを使用した  
リトルマザーハウスオリジナルチョコレートドリンク

ノンカフェインドリンクやお子様用ドリンクのご用命がある場合はスタッフまでお声がけください。

OFFICIAL SITE

INSTAGRAM



## インドネシアコーヒーの特徴

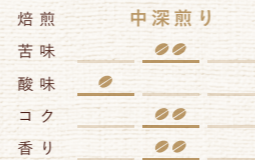
インドネシアは火山によってもたらされた豊かな土地で、一年中一定の湿度を保てる土壌はコーヒーの栽培に適しています。標高1000m以上の高地では昼と夜の寒暖の差が大きく品質の良いコーヒーが育つため、栽培も盛んです。



### ● クリンチマウンテン コピ ジェルク

[スマトラ島・クリンチマウンテン地区]

クリンチマウンテン周辺の山々から流れる水を利用して育てられ、コーヒー豆の乾燥をゆっくり行い、ギュッと詰まったボディ感に。果実の甘味と香ばしさを楽しめるバランスの良い味わい。



### ● ロングベリー

[スマトラ島・シディカラン地区]

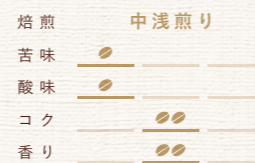
複雑な香味や粘性のあるボディ感で人気の高いワハナ農園のロングベリー種。ナチュラルプロセスにより、中浅煎りでロングベリーならではのチェリー感をフルーティに仕上げました。



### ● ポルン セリブ・ラジャ

[スマトラ島・ポルン地区]

セリブ=1000、ラジャ=王。この名前はトバ湖周辺で取れた1000を超えるコーヒーの中でも、一番のクオリティであることから生産者さんによって名づけられました。心地よいハーブ感、完熟したオレンジや南国フルーツのニュアンス、クリーンカップをハッキリと感じられます。



## セイロンティーの特徴

インド洋にぼっかりと浮かぶ島・スリランカ。そこはかつてセイロンと呼ばれていたことから、スリランカ産の紅茶は今でもセイロンティーと呼ばれています。標高差・季節風の影響などにより、7つの産地に分かれており、それぞれ特徴が際立つ紅茶です。



### ● ルフナ

[パニルカンダ茶園]

茶殻からは、香ばしく甘みのあるアロマと味は濃密でありながらも後味にほろ苦さの余韻。ちょっぴりのスモーキーさも感じるこくのある味わい。



### ● ヌワラエリヤ

[コンコルディア茶園]

茶殻から立ち上るアロマまでフラワー。口の中には華やかな香りの余韻が幾重にも広がるすっきりした味わい。



### ● スペシャルブレンドセイロンティー

[低産地(600m以下)・中産地(1,200m以下)]

蜂蜜のような甘味の中に杏の風味が漂う、やさしい飲み心地。スイーツの味わいの余韻に紅茶が同調するように仕上げたブレンドとなります。



途上国から食の可能性を世界に

インドネシアに輝く

おいしさの可能性が

あなたの喜びにつながると信じて

インドネシア・スラウェシ島の農園で

自然の恵みをいっぱいを受けた果実や葉っぱ

その恩恵を丁寧に育む農家さんや職人さん

そこでじっくりと培われた豊かな食文化

いのちと、思いと、文化

そんなバトンリレーで生まれた小さな一粒には

訪れたことのない新しい国を

旅するようなワクワクする出会いが

詰まっています



# 色も味もグラデーション IRODORI CHOCOLATE

日本の四季を表現した  
グラデーションチョコレート

各1,512円(税込)

丁寧に発酵された芳醇な香りのインドネシア・スラウェシ島の  
カカオ豆からココアバターを精製し、全粉乳、砂糖などを  
混ぜ合わせホワイトチョコレートにしました。  
そこにフルーツやお茶、スパイスなど自然由来の  
素材で味付け、色付けしました。



自然由来の  
フレーバー

オリジナル  
配合の  
ホワイト  
チョコレート

*Spring*



おうか

抹茶 × ラズベリー  
Matcha × Raspberry

程よい酸味のラズベリーとすっきりとした味わいの抹茶を合わせ、桜風味をプラスしました。



もえぎ

ピスタチオ × マンゴー  
Pistachio × Mango

濃厚な甘さのマンゴーが香り高いピスタチオの風味を引き立てます。



はるはな

ストロベリー × パッションフルーツ  
Strawberry × Passion Fruit

いちごとパッションフルーツの甘味と酸味が絶妙にミックスした爽やかな味わいです。

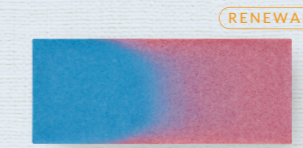
*Summer*



りっか

白桃 × ヨーグルト  
White Peach × Yogurt

みずみずしい甘みの白桃に、程よい酸味のヨーグルトが融合しました。



あじさい

レモン × ブルーベリー  
Lemon × Blueberry

ブルーベリーの豊かな甘酸っぱさとレモンの程よい苦みの対比をお楽しみください。



そうかい [白ワイン使用]

マスカット × パルメザンチーズ  
Muscat Grapes × Parmesan Cheese

スッパリとした甘みと酸味が特徴のマスカットに、まろやかなパルメザンチーズを合わせました。

*Autumn*



ゆうぐれ [ブランデー使用]

カシス × 紅茶  
Cassis × Black Tea

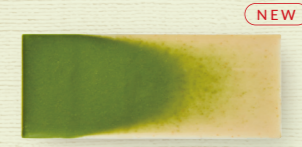
爽やかな酸味のカシスと鼻に抜ける芳醇な紅茶のマリアージュを楽しめます。



こうよう [ラム酒使用]

ラム酒 × シナモン  
Rum × Cinnamon

香り高いシナモンにラム酒を合わせ、隠し味にフルーツの酸味を効かせました。



しゅうせい

グリーンティ × カシューナッツ  
Green Tea × Cashew Nuts

甘みのあるインドネシア産カシューナッツに、グリーンティのキリッとした味わいをプラスしました。

*Winter*



はくぎん

ラズベリー × マスカルポーネ  
Raspberry × Mascarpone

甘酸っぱいラズベリーと濃厚でマイルキーな味わいのあるマスカルポーネが溶け合います。



まつのゆき

コーヒー × 黒豆きな粉  
Coffee × Black Soybean Flour

香り高いコーヒーの味わいの中に、黒豆きな粉の香ばしさをプラスしました。



よかぜ

黒胡椒 × 柚子  
Black Pepper × Yuzu

ピリッと刺激的な辛みの黒胡椒と酸味の効いた香り高い柚子の味わいをお楽しみいただけます。