

Monamour cake menu

ケーキセット

お好みのケーキとお飲み物の
セットで、合計金額より
100円引きいたします。

モナムール

¥500

2種のナッツのビスケットにカスタードムース
といちごを贅沢にサドした、
「私の愛する人」という当店の
名称に由来するケーキです。



ショートケーキ

¥450

きめ細やかで、ふわふわのス
ポンジに、ハイクラスの生ク
リームと旬のいちごをサンド
した当店の看板商品です。



ブルーベリー

¥420

ブルーベリーのムースとレア
チーズのクリームに、ブルー
ベリーの果実をふんだんに飾
りました。



ティラミス

¥480

イタリア産マスカルポーネチ
ーズをふんだんに使用した、
コク深いリッチな味わいのケ
ーキです。



カシス

¥500

カシスの持つ甘みと酸味を生
かし、まろやかながら、アク
セントの効いたムースに仕上
げました。



サントノレ

¥600

フランスの伝統菓子をアレン
ジし、タルトショコラにリン
ゴを忍ばせ、キャラメルク
リームで豪華に飾りました。



ポワールキャラメル

¥450

キャラメリゼして一晩漬けた
洋梨をサドしたキャラメルムースと、
プリアリショコラを層に。食感のコント
ラストをご堪能下さい。



紫式部

¥400

鹿児島産紫芋と、生クリーム
をミックスしたまろやかな味
わいのケーキです。



ラファエル

¥480

フランス産、高級チョコレート
を使用した濃厚なムースと
クレームブリュレのとても贅
沢な味わいのケーキです。



四季のタルト

¥420

フランス、ブルターニュ地方の
伝統的なタルト生地、新鮮な
四季のフルーツを彩りました。



ホワイトチーズ

¥400

上質な生クリームとクリーム
チーズが見事にマッチした、
リッチな味わいのケーキで
す。



モンブラン

¥400

フランス産マロンペースト
に、高級マロンをサンドした
モナムールの人気商品です。



ゆずのタルト

¥450

タルト生地の上にプラリネシ
ョコラをのせ、ゆずのク
リームを絞ったさっぱりサクサク
な味わいのケーキです。



バイクドチーズ

¥380

クリームチーズ、エダムチ
ーズを使用し、じっくりと釜に
入れて焼き上げたコクのある
一品です。



Monamour cake menu

ケーキセット

お好みのケーキとお飲み物の
セットで、合計金額より
100円引きいたします。

シャトレテ

¥450

香り豊かな紅茶のクリームと、サクサクのアーモンド入りビスキーが見事にコラボレートしました。



プリンアラモード

¥650

たっぷりの生クリームと、フルーツで着飾ったプリン。お子様の大好きなケーキです。季節ごとに器が変わります！



デュオショコラ

¥480

2種類のショコラクリームと、ヘーゼルナッツのビスキーにグランマニエ（オレンジ）のシロップがアクセントに。



サバラン

¥350

発酵生地にラム酒のきいた紅茶風味のシロップと、生クリームをあわせた、フランスの伝統的なお菓子です。



マングフランボワーズ

¥450

マンゴーとフランボワーズの軽やかなムースと、ココナッツのダクワース生地がおりなす絶妙なハーモニーのケーキです。



モンマルトル

¥500

ミルクチョコレートとフランボワーズ、2種のクリームの絶妙なハーモニー！！9層の食感をお楽しみ下さい。



シュークリーム

¥250

パリッとしたシュー生地に、たっぷりとクリームをサンドして、とろけるような食感に仕上げました。



ネリカテス

¥500

マカオの生地にピスタチオ・豆のクリームとリゼしたアプリコットをサンドしました。素材の奏でるリッチな味わいをお楽しみ下さい。



スフレショコラ

¥350

チョコレートの風味がぎゅっと詰まったふわっと軽いスフレタイプのケーキです。お子様に大人気です。



ガナッシュ

¥400

チョコレートのスポンジとガナッシュクリームを組み合わせたモナムール開店当初からのオリジナルケーキです。



ボンム

¥300

シロップ漬けのりんごとクラムケーキをパイ風にアレンジした、ボリューム満点のケーキです。



マッターホルン

¥450

白あん入りマカオ・ストでクリームとスポンジを包み込み、中央に和栗をまるまるひとつづ入れた、和風テイストのケーキです。



ケーキメニューに載っている商品には、季節限定や、通年で販売していないものもございます。あらかじめご了承お願いいたします。その他、新作や期間限定の商品もございますので、店員までお気軽にお尋ね下さい。お飲み物のメニューは裏面をご参照ください!!