



シャンティ・エ・フリーズ

4号/直径 12 cm ¥2,800

5号/直径 15 cm ¥3,500

お日生/4号+¥200/5号+¥300

モナムールの自慢のスポンジ生地
に、上質な生クリームと苺をぎっしり
サンドし、苺やミックスベリーをふん
だんに飾って仕上げました。

(苺2段サンド)



**生デコレーション
(苺サンド・苺飾り)**

5号/直径 15 cm ¥3,200

6号/直径 18 cm ¥4,200

お日生/5号+¥300/6号+¥400

お誕生日に定番のデコレーションケ
ーキ。フレッシュクリームに旬の苺を贅
沢にサンドし、苺を豪華に飾って仕
上げました。(苺1段サンド)



**生デコレーション
(ピーチサンド・フルーツ飾り)**

5号/直径 15 cm ¥3,000

6号/直径 18 cm ¥4,000

お日生/5号+¥300/6号+¥400

お誕生日に定番のデコレーションケ
ーキ。フレッシュクリームにピーチをサ
ンドし、旬のフルーツを豪華に飾って仕
上げました。(ピーチ1段サンド)



チョコデコレーション

5号/直径 15 cm ¥2,800

6号/直径 18 cm ¥3,600

モナムール自慢のスポンジ生地
に、ラズベリージャムを2段サンドし、
チョコバタークリームとミルクチョコで表面
を仕上げました。どこかほっとする
昔ながらの美味しさです。



アントルメ スフレッシュコラ

6号/直径 18 cm ¥3,500

お子様に大人気のフレタイプ
のチョコレートケーキです。メレンゲ
を使用したふわっとした食感が魅
力的な軽い口当たりのケーキで
す。



アントルメ ラファエル

4号/直径 12 cm ¥2,500

5号/直径 15 cm ¥3,500

フランス産、カカオ分 64%の高級
チョコレートを使用した濃厚なムースと、生
クリーム、卵黄のみで仕上げたリッチ
なクリームブリュレのとても贅沢な味
わいです。



シャルロットフリーズ

5号/直径 15 cm ¥2,500

6号/直径 18 cm ¥4,000

やさしい味わいのいちごのムース
をシャルロット風に仕上げ、季節
のフルーツで贅沢に彩りました。



アントルメ ブルーベリー

5号/直径 15 cm ¥3,000

6号/直径 18 cm ¥4,000

アントシアニンたっぷりのブルーベ
リームースとレアチーズクリームの
2層の味わい。表面にブルーベ
リーをふんだんに敷き詰めました。



アントルメ モンブラン

5号/直径 15 cm ¥3,500

6号/直径 18 cm ¥4,500

フランス産マロンペーストに、高級
マロンとフレッシュクリームをサ
ンドしたモナムールの人気商品で
す。



ガナッシュ BOX
16 cm ¥1,800

モナムール清風堂が洋菓子店としてスタートした当初からのオリジナルのカト-ショコラです。ふわふわのチョコスポンジに、ラム酒の薫り高いガナッシュクリームをサンドし、表面にバラを描いて仕上げました。



ホワイト BOX
16 cm ¥1,800

上質な生クリームと口どけなめらかな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。ちょっとした贈り物にぴったりのサイズです。



メゾン BOX
16 cm ¥1,800

三角形の形がとても可愛いフランス語で、「家」を意味する、お子様に大人気のケーキです。チョコレートスポンジにバタークリームをサンドし、表面をカールチョコレートでデコレーションしました。



アントルメ ポンム
5号/直径 15 cm ¥1,500

シロップ漬けのりんごとクラムケーキがぎっしり詰まった、ボリューム満点のアップルパイです。



洋梨のタルト
5号/直径 15 cm ¥1,200

クリームダイヤモンドをぎっしり詰めたタルト生地に、洋梨をふんだんに飾り、じっくりと焼き上げました。



あんずのタルト
5号/直径 15 cm ¥1,200

クリームダイヤモンドをぎっしり詰めたタルト生地に、あんずをふんだんに飾り、じっくりと焼き上げました。



イラスト入りケーキ

お子様の好きなキャラクターを、お好みのケーキの上に描きます。お値段はケーキのサイズ、絵の詳細によって変わりますので、店員までお尋ねください。



**イラスト入りケーキ
写真入りケーキ**
ケーキの価格 ¥900~

※プレートの大きさに応じてお値段が変化いたします。



**世界にひとつだけの
オリジナルケーキ**

ウェディングや記念日などを彩る、あなただけのオリジナルケーキを作りませんか？詳しくはイメージをご持参の上、店員にご相談下さい。