

# 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

¥530 (税別)

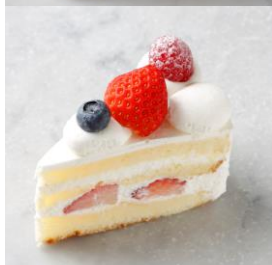
2種のナッツのビスキークラッシュにカスタードムースといちごを贅沢にサンドした、「私の愛する人」という当店の名称に由来するケーキです。



### ショートケーキ

¥480 (税別)

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

¥480 (税別)

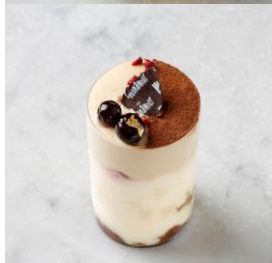
ブルーベリーのムースとレアチーズのクリームに、ブルーベリーの果実をふんだんに飾りました。



### ティラミス

¥500 (税別)

高級マスカルポーネチーズをふんだんに使用した、エスプレッソの薫りで、コク深いリッチな味わいのケーキです。



### デュオショコラ

¥500 (税別)

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クラッシュにグランマニエ(オレンジ)のシロップがアクセントに。



### サントノレ

¥580 (税別)

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

500 (税別)

キャラメリゼして一晚漬け込んだ洋梨をサンドしたキャラメルムースと、プリアリョコウを層に。食感のコントラストをご堪能下さい。



### 紫式部

¥430 (税別)

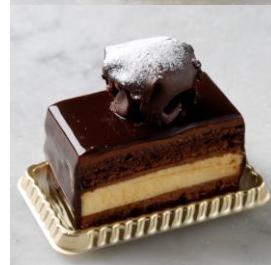
鹿児島産紫芋と、北海道産フレッシュクリームをミックスしたまろやかな味わいのケーキです。



### ラファエル

¥500 (税別)

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

¥430 (税別)

フランス、ブルターニュ地方の伝統的なタルト生地に、新鮮な四季のフルーツを彩りました。



### ホワイトチーズ

¥430 (税別)

上質なフレッシュ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

¥430 (税別)

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定番人気商品です。



### ゆずのタルト

¥480 (税別)

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

¥370 (税別)

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



※メニューの価格はすべて税別価格となっております。お会計時に消費税が10%別途加算されますので、ご了承お願い申し上げます。

# 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。

### プリンアラモード

¥630(税別)

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！



### サバラン

¥380(税別)

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。



### カライフ

¥530(税別)

ワッス、ガッロ社の加水分66%最高級チョコレート(カライフ)を使用したムースケーキです。酒漬のグリアットを飾りフランボワーズ風味のデザートです。



### シュークリーム

¥270(税別)

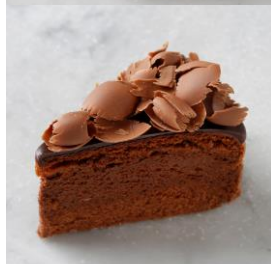
シュー生地に、たっぷりとカスタード、生クリームをサンドして、とろけるような食感に仕上げました。



### スフレショコラ

¥370(税別)

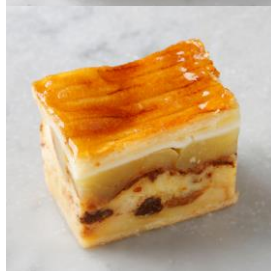
チョコレートの風味がぎゅっと詰まったふわっと軽いスフレタイプのケーキです。お子様に大人気です。



### フロン

¥370(税別)

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。



### シャトレテ

期間限定 ¥500(税別)

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。



### マンゴフランボワーズ

期間限定 ¥500(税別)

マンゴーとフランボワーズの軽やかなムースと、ココナッツのダコワーズ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

期間限定 ¥530(税別)

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。



### デリカテス

期間限定 ¥530(税別)

マカンの生地にピスタチオ・カスタード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。



### カシス

期間限定 ¥530(税別)

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。



### マッターホルン

期間限定 ¥530(税別)

白あん入りマカスタードクリームとスポンジを包み込み、中央に和栗を入れた、和菓子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!!

※メニューの価格はすべて税別価格となっております。お会計時に消費税が10%別途加算されますので、ご了承お願い申し上げます。