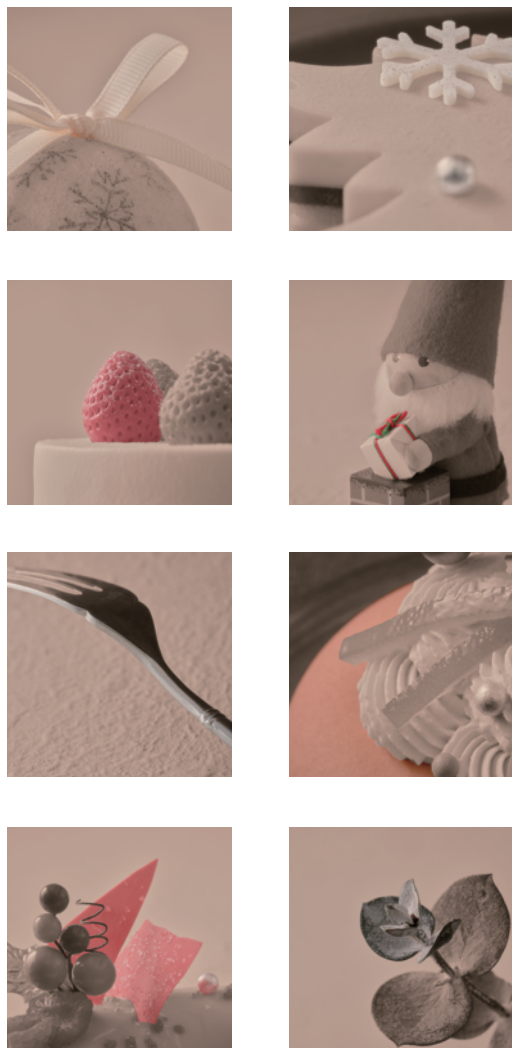




## Joyeux Noël 2019





## Que le bonheur soit avec vous pendant Noël et pour toujours !

今年もモンサンクレールのノエルケーキをご用意致しました。

心を込めてお作りするケーキたちが

素敵な時間に寄り添いますように。

そして「幸せがこのノエルの間

また永遠にあなたとともにありますように！」

page  
1



## YOTSUBOSHI

よつぼし

三重県、伊賀の豊かな気候が育んだブランド苺『よつぼし』。

この土地は寒暖差が激しく、霧も多いため苺が熟すのに時間がかかります。その分、ゆっくり熟した苺は果肉の詰まりがよく、色も中まできれいな赤色に。そして味も濃く、旨みをたっぷりと含んでいるのが特徴です。

苺農家様から直接届くこの『よつぼし』をたっぷり使い、フルーティで美しい色のルビーチョコレートと果汁を合わせたムースに、果肉は丁寧に処理をし、バニラコンポートと旨みをしっかり残したコンフィチュールに仕立て、ムースの中にしのばせています。

ココナッツのスポンジやダクワーズの生地と合わせて構成された、苺の美味しさを存分に味わっていただける贅沢なノエルガトーです。

直径約19×高さ4cm ￥6,800

店頭



## Sapin vanille

サバンバニーク

今シーズン、辻口が本物の素材を求め自ら買付け、視察に訪れた地、ペルー。ここで出会った香り高い、最高品質のパニラビーンズをたっぷりと使ったノエルガトー。

ペルー産のパニラは日本では出回りも少なく、まだ非常に珍しく貴重なものとされています。パニラは上面のムースと4層目のパニラクリーム、ベースのスポンジ生地に使い3つのアプローチを。ここにフランス・ブルターニュ地方産のローズを思わせる、花のような香りが特徴のフランボワーズの華やかな酸味を加え、色のコントラストも美しい6層の構成に仕立てました。

サバン(もみの木)のフォルムもかわいらしい高揚感を誘うノエルならではの逸品です。

(約14×12×高さ4cm) ￥5,800

店頭



## Forêt noire

フォレノワール

程よい酸味とフルーティな香りが特徴のエクアドル産カカオを使ったムースショコラに、しっかりとした酸味と風味があるグリオットチェリーのジュレとムース。さらにチェリーの果肉はアニスの甘い香りを効かせたコンポートにし、パニラクリームと合わせてもう1層構成。ブラウニー、サブレスショコラの生地が加わり、ショコラの美味しさとチェリーのさわやかさが折り重なる、大人も通も満足できるリッチなノエルガトーに。フォレノワールはフランス語で『黒い森』という意味。ショコラとチェリー、クリームを重ねて作るガトーで、フランス・ドイツでも広く知られる伝統菓子。そのセオリーにとらわれない、モンサンクレールならではの美味しさを表現しました。深い森に踏み込んだような、濃厚な味の重なりをぜひご堪能下さい。

(約13×8×高さ7cm) ￥4,320

店頭



## Érable orange

メープルオレンジ

ベースは香ばしく、ほんわり広がる程よい甘さのメープルのムース。中にはフルーティでさわやかな酸味のマンゴーとオレンジのジュレと、ナッツ特有の濃厚でコクのある旨みを活かしたヘーゼルナッツのクリームを合わせて。この3つの美味しさが絶妙にマッチングして、温かさ、優しさのあるノエルガトーに仕上がりました。相性のよいキャラメルビスキュイとメープルのサブレス生地をベースにし、シンプルなメープルのクリームをデコレーション。なかでもメープルの甘い香りの余韻がいちばんに残るようにしたのはお子様からご年配の方まで幅広い層に支持していただける優しい味わいを表現したかったため。

ご家族皆様でケーキを囲んで、ノエルの楽しい団らんのひとときをお過ごし下さい。

(直径約14×高さ5cm) ￥4,800

店頭



## Coeur de chocolat

ケールドショコラ

『チョコレート好きを唸らせたい!』という思いのもと作り上げた究極のショコラガトー。

ガーナ産のショコラを使い、ムース、ビスキュイ生地、ガナッシュと構成は至ってシンプル。カカオの持っている香りが最大限に活きるよう極力余計なものは省き、ムースのすうっと儚く溶けてゆく口どけの良さ、ビスキュイのしっとりとした生地の食感、ガナッシュの濃厚ななめらかさと広がるカカオの余韻といった3つのテクスチャーの違いを感じていただけるのもこだわりのひとつ。シックでありながらも遊び心のあるサバン(もみの木)のかたちは、ちょっと大人のノエルギフトにもぴったり。

配送対応商品となりますので、遠く離れているあの方へも想いが繋がる、とっておきのノエルガトーです。

(約14×12×高さ4cm) ￥5,800

配送







## Noël C'est la vie

ノエルセラヴィ

モンサンクレールの代表作であるセラヴィをノエル仕様で用意いたしました。「これぞ我が人生(セラヴィ)」の名を冠したこのガトー。メインテーマであるショコラブランは、やさしく甘くミルクキーに。次に訪れるフランボワーズの酸味、深くローストした香ばしいピスタチオの旨味が味にシャープさを加え三位一体の美味しさを醸し出します。そして土台を支えるサクッとしたショコラレ、プラリネアマンド、フィヤンティエヌの食感も楽しいアクセントを添えています。また、特徴的な六角形のシルエットはフランス本土をイメージ。日本人であると共に、フランス菓子を愛するパティシエであるというメッセージが込められています。

4号 (直径約12cm) ￥3,800  
5号 (直径約15cm) ￥5,000

配送



## Noël Fraise

ノエルフリーズ

ふわふわのスポンジ生地、口に入れた瞬間とろけるクレームシャンティ(生クリーム)、生産者様から直接届く摘みたての新鮮いちご。ショートケーキは実ほどのケーキよりもいちばん構成と素材がシンプルなものであり、日本ならではのものです。そして目の前にすると子供の時の嬉しかった記憶が蘇り、年を重ねて大人になっても思わず笑顔がこぼれる、どなたにとってもどこか懐かしく感じる特別な存在なのではないでしょうか。

モンサンクレールのベストセラー商品である【ノエルフリーズ】は、時代と共に進化する材料や技術にも目を向け、生クリームや粉は新しい素材を取り入れ、配合や製法の改良にも努めています。

『変わらない、だからこそいつでもその時の最高を!』の気持ちを込めて、ひとつひとつお作りする逸品です。

4号 (直径約12cm) ￥3,900  
5号 (直径約15cm) ￥4,900  
6号 (直径約12cm) ￥5,900

店頭



## Noël Anniversaire Chocolat

ノエルアニバーサリーショコラ

酸味・苦味・渋みの3つのバランスに優れ、豊かなコクと余韻の残る香ばしさが特徴のガーナ産カカオを贅沢に使用した、クラシックなガトーショコラ。

ショコラ、生クリーム、バターをたっぷり練り込み、しっとりとした口当たりと、シンプルながらもリッチな味わいを極限まで追求しました。

このシックなノエルにふさわしいガトーは、配送でお届けが可能なギフトとして愛されてきた、モンサンクレールのロングセラー商品です。ノエルの特別なディナーのデザートとしても大変おすすめの一品。

(直径約15cm) ￥3,600

配送





## Bellabecca

ベラベッカ - 桜梅桃杏 -

ベラベッカとはフランス語で『洋梨のパン』という意味でフランス、アルザス地方で古くから愛されているノエル菓子のこと。アルザスでは特産でもあるキルシュ(さくらんぼの蒸留酒)にドライフルーツとナッツを漬け込み、少量のイースト生地を加え、スパイスと共に焼き上げているのが主流。そこで、辻口ならではの発想である『和との融合』を取り入れ、モンサンクレールでしか味わえないベラベッカ『桜梅桃杏』が生まれました。フルーツは洋梨、桃、さくらんぼ、杏林檎をたっぷり使い、漬け込みには加賀梅酒。スパイスはナツメグとバニラビーンズの甘い香りのみを効かせ、梅酒特有のさわやかでフルーティな香りとフルーツの甘さが最大限にひきだせるように調整したのがこだわり。大人のノエルを演出するにもびつたり、日持ちも長く贈り物にも最適な一品です。

(約15×4×高さ2.5cm) ￥2,500

店頭 配送



## Stollen

シュトーレン

赤ワインと沢山のスパイスでやわらかく煮込んだイチジクとブルーンをまるごと巻き込み、自家製ラム酒に漬け込んだレーズン・アプリコット・クランベリーなどの様々なドライフルーツ、アーモンドと共に焼き上げました。最後に澄ましバターとシュガーでコーティング。熟成すればするほど美味しくなります。少しずつスライスしながらお楽しみください。

トレグラン (約30×12×高さ6cm) ￥9,720  
 グラン (約22×11×高さ5.5cm) ￥5,400  
 ミニヨン (約13×7×高さ5cm) ￥2,600

店頭 配送



## Cadeau de Noël ノエルギフト

サバン(もみの木)や雪だるまなど、この季節ならではのモチーフで焼き上げたサブレなどを加えた、人気の焼き菓子の詰め合わせ。今年一年の感謝の気持ちも込めた、大切な方への贈り物にどうぞ。

### Information

Webからご予約頂けます [www.ms-clair.co.jp](http://www.ms-clair.co.jp) (店頭・FAX・お電話でも承ります。詳しくは別紙申込用紙をご覧ください)

ご予約受付期間 **11/1 Fri - 12/16 Mon** <キャンセル受付期間 12/16 Mon 19:00まで>  
 受け取り期間 **12/21 Sat - 25 Wed** 発送できるケーキ 配送期間 **12/14 Sat - 22 Sun**

#### [Notice]

■表記は全て税込みです。 ■ケーキ及びパッケージデザインは一部変更する場合がございます。 ■商品やお引渡し日時の変更、キャンセルは12/16(月)19:00までとさせていただきます。以降の変更、キャンセルはお受け致しかねます。 ■ウェブサイトでのご予約の変更はメールにて、それ以外のご予約の変更は店舗にて承ります。 ■お受け取り当日にご来店されなかった場合は閉店時間(19:00)をもちましてキャンセルと致します。 ■ご予約期間は電話がつながりにくくなる場合がございます。予めご了承ください。 ■12/21~25の期間中、駐車場はご利用頂けません。車でのご来店はご遠慮ください。 ■受け取り期間中はお引渡し専用窓口を設けております。