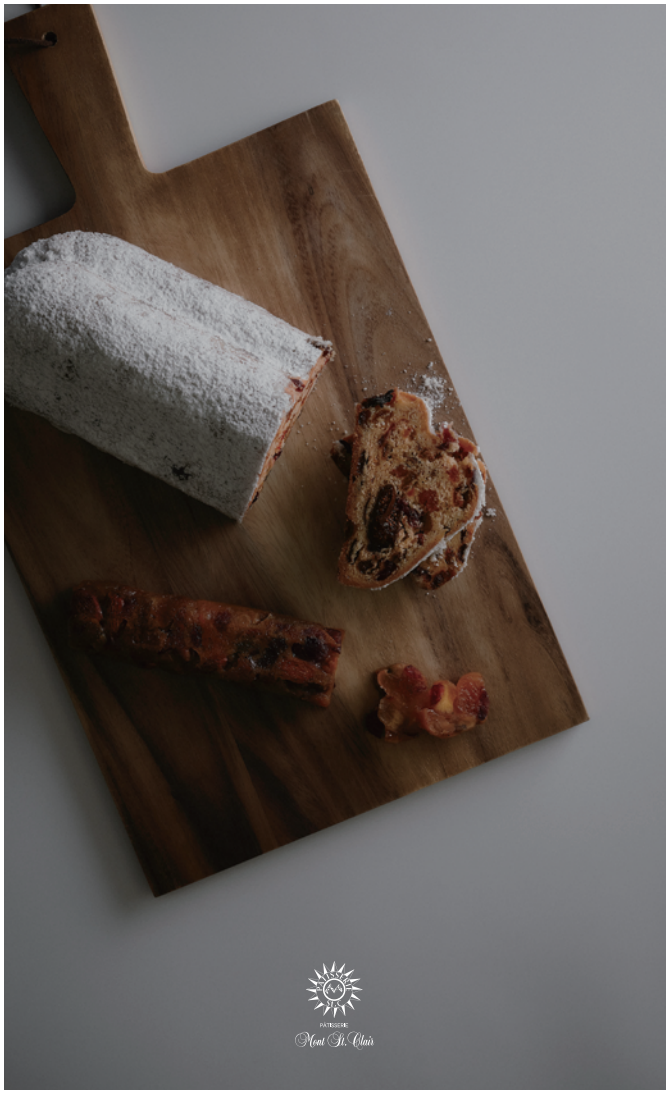


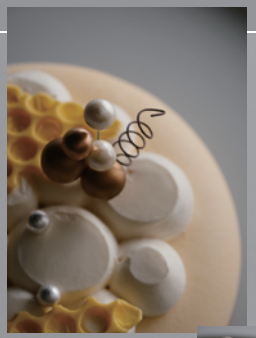




Mont St. Clair モンサンクレール
〒152-0035 東京都目黒区自由が丘2-22-4 営業時間 11:00～19:00 サロン11:00～17:30（L.O） 水曜日定休（他不定休あり）

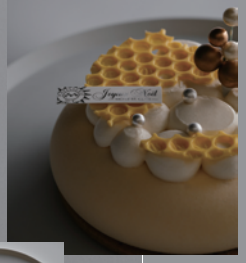
ご予約受付期間 11/1 SUN - 12/15 TUE 受取期間：12/23 WED - 25 FRI ケーキ発送：12/15 TUE - 20 SUN

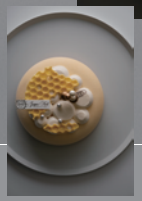












MIEL

LAVANDE

FROMAGE RICOTTA





# LAVANDEL

**ラヴェンデル**

主役は岩手県産のラベンダーのはちみつ
良い意味でくせの少ない甘さは、どのパーツ
においても穏やかに味をまとめ、その香りは心
地よい余韻を残します。

はちみつ以外の素材も、天然の豊かな旨味
や甘みを感じていただけるものをチョイス。
中央には、アプリコット、ゴールデンレーズン、
瀬戸内レモン、固めに仕上げて砕いたアーモ
ンドヌガー。それらをラベンダーはちみつの
ムースでからめました。
そしてアプリコットジュレで爽やかな酸味を重
ね、それらを少し粗さを感じるリコッタチーズ
の質感を活かしたムースでやさしく包み込む。

土台となるビスキュイアマンドとサブレも、その
香ばしい味わいで全体の柔らかな印象をしっ
かり支えています。

直径約14×高さ5cm　￥5,400（税込）

店頭受取



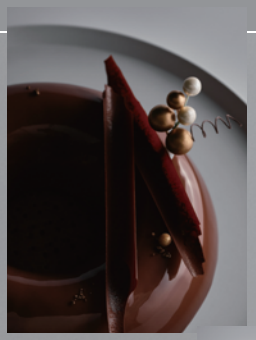


CHOCOLAT

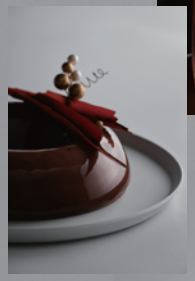
BRESIL

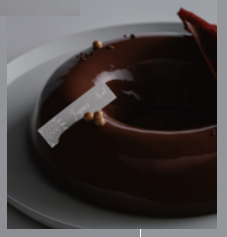
FRUIT DE LA PASSION

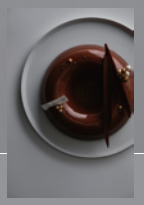












# FERME

## フェルム

今回使用したショコラは、一度目の工程で自然発酵で行う後、二度目の酢酸発酵の途中で通常は加えないパッションフルーツの果肉で発酵を促す、珍しい方法で生み出されるショコラ。その発酵方法ゆえ、まず口中に広がるフルーツ感あふれる華やかな香りと自然な酸味、そしてカカオらしいまろやかな風味。その両方を兼ね備えているとても印象深いショコラです。

このショコラを贅沢に使い、バリエーション豊かにそれぞれ異なるテクスチャーを重ねることで、構成のすべてをショコラで成り立たせているこのガトー。その複数の層のうち、特筆すべきショコラのジュレとショコラのクリームのパートでは、その驚きの口溶けの良さで、カカオの持つアロマを口中に一気に広げた後、静かにすうっと引いていきます。濃厚な味わいでいながら、重すぎず、またすぐ次の一口を進めたくなる、絶妙なバランスに仕上がりました。

直径約18×高さ4cm　￥6,480（税込）

店頭受取



# SAPIN PISTACHE

**サパン　ピスターシュ**

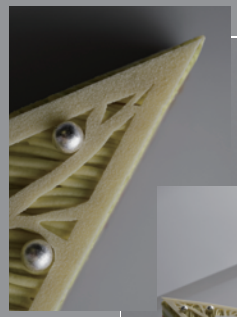
クリスマスツリーにサパン（もみの木）が選ばれた理由は諸説ありますが、どれも共通していえるのは、神様の愛や命の「永遠」を表すもの、とされていること。
そのもみの木をモチーフにした、切り絵のように繊細なカッティングを施した ホワイトチョコのプレート。その下に透けて見える、美しい線を描くクリームが抜群にフォトジェニックなノエルガトー。

味の構成は、上から フレッシュピスタチオのクリーム、バニラ香るショコラブランのムース、深入りした香ばしいピスタチオのムース、ライム香るフランボワーズのジュレ。そして厚めに焼いたビスキュイとフィヤンティーヌは、しっかり噛みしめる度ピスタチオの香りと旨味が。
静かに、それぞれが望む永遠を祈る気持ちを込めて、エレガントに、そしてスタイリッシュに今年のノエルをより美しく演出する、個性が光る一品です。

約11.7×12×高さ4cm　￥5,800（税込）

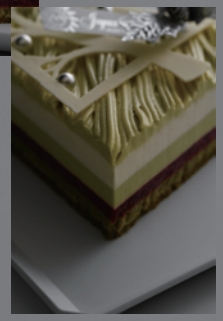
店頭受取

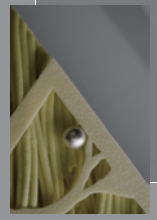















PISTACHE

FRAMBOISE

SAPIN

# VIALETTA

**ヴィアレッタ**

今年大人気の栗を使ったノエルガトーを
モンサンクレールが表現したとしたら。

はじまりはトップのモンブランクリームから。
そしてボディのメインとなるムースマロンには、
柚子の香気を印象づけるピールを加え、その
中央に柚子のもつ強すぎない、爽やかな酸味
を生かした果汁入りのジュレマロンと、栗の味
や食感をダイレクトに感じるイタリア栗のコンポ
ートを。柚子と栗 それぞれが持つ魅力を丁寧
にいかし、ムースマロンの中に閉じ込めました。
そこに程よい甘さのミルクチョコガナッシュでま
ろやかさと香ばしさを添え、寒い季節にふさわ
しい 落ち着いた深い甘さに仕上げています。

濃厚なマロンと特徴的で爽やかな柚子の香り
の組み合わせは、どこか「和」の趣を感じる方
もいらっしゃるかもしれません。

約17×8×高さ7cm　￥5,400（税込）

店頭受取

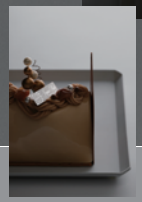














MONT BLANC

MARRON

YUZU

# NOËL FRAISE

**ノエル フレーズ**

ふわふわと軽く、口当たりのやさしいジェノワーズと、はかなく、瞬く間に溶けてゆくクレーム シャンティ。シンプルだからこそ、そのパーツパーツの質が問われケーキの印象を左右するもの。モンサンクレールのジェノワーズは、卵黄を多めに使いよりコクのある味わいを目指し、クレーム シャンティは、数種類のクリームをブレンドして、みずみずしくなめらかな口溶けを大切にしています。そしてこの定番のケーキの組み合わせには、1段目にカスタードクリームを忍ばせ、ジェノワーズの卵の味わいを引き立たせながら、やさしく温もりのある味に仕立てるという、ちょっとした工夫を凝らしています。

「モンサンクレールのケーキを選んで良かった」
そう思っていただけるよう そして私達のケーキが、大切なひとときをすごした 柔らかく優しい記憶の一部として、残ることができますように。

4号　直径約12cm　¥3,900（税込）
5号　直径約15cm　¥4,900（税込）
6号　直径約18cm　¥5,900（税込）

店頭受取








FRAISE

PATE A GENOISE

LE CHANTILLY

# NOËL
# C'EST LA VIE

**ノエル セラヴィ**

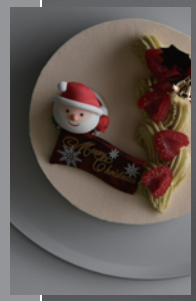
今年もモンサンクレールのスペシャリテ「セラヴィ」をノエル仕様でご用意致しました。三位一体の魅力が特徴といわれるセラヴィの構成は、メインであるミルキーな［甘み］のショコラ ブランに、深い［旨味］と［酸味］を重ねた「掛け算」。［旨味］を加えるのは、深いローストのピスタチオペーストを合わせたビスキュイジョコンド。そしてその生地でフランボワーズ、フレーズ デ ボワの果肉と、爽やかな酸味が特徴のマダガスカル産カカオを使用したムースショコラを挟んで［酸味］を加えています。

そしてそれらを支える土台のフィヤンティーヌには、アーモンドとヘーゼルナッツを使ったプラリネとショコラ レ を。豊かな風味とサクサクとした食感が更に楽しいリズムを奏でます。

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










配送商品





■ 冷凍配送商品です





CHOCOLAT BLANC

PISTACHE

FRAMBOISE










PISTACHE

SICILE ITALIE

CHOCOLAT AU LAIT





# NOËL BRONTE

**ノエル ブロンテ**

「ブロンテ」の名の通り、ブロンテ産のピスタチオを贅沢に使用したガトー。

地中海に浮かぶ、イタリア・シチリア島ブロンテ村で収穫されるこのピスタチオは、活火山であるエトナ山麓で栽培され、ミネラル豊富な土壌と昼夜の寒暖差、そして2年に1回の収穫という好条件により、群を抜く甘さとコクを携えたピスタチオに育ちます。
その稀少なピスタチオを、クレームブリュレ、ビスキュイ、フィヤンティーヌ、それぞれの層で活かし、その濃厚さに調和するドミニカ産カカオを使用したまろやかなミルクチョコのムースを重ねました。
フィヤンティーヌ ピスターシュには少量の塩を加え、ガトー全体のまったりとした濃厚な味に、締まりを与えています。

4号　直径約12×高さ3.5cm　￥4,000（税込）
5号　直径約15×高さ3.5cm　￥5,400（税込）

配送商品



■ 冷凍配送商品です












# NOËL ANNIVERSAIRE CHOCOLAT

**ノエル アニバーサリー ショコラ**

モンサンクレールのノエルにおいて、長年のロングセラーを誇る一品。

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。
重厚感もあり、濃厚でありながら甘さは控えめショコラ、生クリーム、バターをたっぷりと練り込み、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。
ショコラの程よい苦味と風味、表面に散りばめたナッツの香ばしさは、飽きのこない正統派な味わいです。
常温発送が可能なため、配送によるギフトとしてもおすすめです。

直径約15×高さ3.5cm　￥3,600（税込）

配送商品



■ 常温配送商品です



CHOCOLAT
GHANA
LA CREME FRAICHE

# STOLLEN

**シュトーレン**

シナモン、カルダモン、アニス等のスパイスで、丸ごとコトコト煮込んだいちじくとプルーン、そして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10種類以上のドライフルーツとナッツ。それらを贅沢に巻き込み、じっくり焼き上げる。日を重ねるごとに熟成され、深い味わいと香りをお楽しみ頂ける、モンサンクレール自慢のシュトーレンです。



| | | |
|---|---|---|
| トレグラン | 約30×12×高さ6cm | ￥9,720（税込） |
| グラン | 約22×11×高さ5.5cm | ￥5,400（税込） |
| ミニョン | 約13×7×高さ5cm | ￥2,600（税込） |

店頭受取　配送商品





# BERAWECKA

**ベラベッカ**

「和との融合」を表現した
モンサンクレールでしか味わえない
特別なベラヴェッカ。

洋梨、桃、さくらんぼ、杏、林檎を
北陸産の紅映梅（べにさしうめ）と霊峰
白山の伏流水を使い、昔ながらの素朴
な手法で作られた「加賀梅酒」でじっくり
漬け込みました。
ナツメグとバニラビーンズの甘い香りの
みを効かせ、梅酒の香りとフルーツ自身
がもつ甘みを大切にいかしてあります。

じっくりと、かみしめながらご堪能ください。

約15×4×高さ2.5cm　￥2,500（税込）

店頭受取　配送商品