

ご予約は公式オンラインショップ、または店頭にて承ります。

受付開始 **11/1 mon**

受付終了 <店頭>**12/13 mon** <オンラインショップ>**12/15 wed**

店頭受取期間：12/23 thu - 26 sun 配送ケーキお届け期間：12/18 sat - 21 tue

※お電話でのご予約は承れません。
※数には限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。

Joyeux Noël 2021

www.ms-dair.co.jp



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)

Chaiir

チャイール

ほんのりと塩キャラメルのような風味を持つブランドショコラとチャイ、マスカルポーネを使った口溶けなめらかなムース。そしてさらに、チャイでことこと煮込んだ洋梨のコンポート、チャイのダックワーズとまさに芳しいチャイの魅力にあふれるガトー。

使用している「琉球紅茶」の琉球チャイは、沖縄の秋ウコン、甘くスパイシーな香りのクローブ、高貴な香りのシナモン、すっきりと爽やかな香りのカレダモンがバランス良くブレンドされた、天然の風味豊かなミルクティー。

そしてそこに加わるドライ無花果とレモンのコンフィ、底を支えるサブレフルトンが、ぶちぶちとした食感とすっきりとした酸味、塩味や香ばしさで、よりガトーの味わいを印象づけます。

個性的でありながらも、凛とした気品を感じていただける、他にはない特別なノエルガトーです。

直径約 15cm × 高さ約 3.5cm ¥5,400(税込)



お店
愛取



01 02



chai, poire, figure

Yotsuboshi fromage

よつぼし フロマージュ

三重県の契約農家から直接仕入れた苺の「よつぼし」。「甘味」、「酸味」、「風味」のバランスが良く四つ星級に「美味」と、4つが揃っていることが名前の由来となっている品種。

この苺をムースとジャレに贅沢に使い、苺の甘酸っぱさと相性の良い、まろやかでコクのある北海道産クリームチーズのムースと合わせました。底に敷いたサクサクとした食感のフィヤンティーヌにも苺を使い、まさに苺の新鮮で爽やかな甘酸っぱさいっぱいの仕上がりに。

せっせとプレゼントを運ぶ、大忙しなサンタさんのモチーフも可愛らしい。
小さなお子様からご年配の方まで、きっとどなたにでもお召し上がりいただけるタイプのガトー。

約 17cm×7cm× 高さ約 4cm ￥5,400 (税込)



お店
愛取



03 04



fraise, fromage

Vert

ヴェール

まろやかな味わいのミルクと、カカオの酸味や香ばしさがあふれるビターの2種類のショコラをブレンドした、口溶けなめらかなムースショコラ。中にはアニスとシナモンで甘く香り付けし、程よく食感を残したグリオットcherrieで甘酸っぱく仕立てたジェレを。それを支えるのはイタリア産の芳醇な香りのピスタチオで作られ、驚くほど濃厚な舌触りのクリームブリュレ。

ひとくち口にすると、カカオとスペイスの香り、果実感あふれる酸味、ピスタチオの濃厚さが口いっぱいに広がります。

スペイスの香りとピスタチオの相性が心地良い、ちょっと大人なノエルガトーに仕上りました。ホールの中心を飾るのは、あなただけのクリスマスリース。大切な人と過ごす夜を華やかに彩りますように。

直径約14cm×高さ約5cm ￥5,400(税込)



お店
愛取



05 06



chocolat, griotte, pistache

L e nez ルネ

鮮やかな食用の薔薇の花びらと、美しいマーブル模様を纏った、とてもエレガントなノエルガトー。

まずは日本ではセイヨウニフトコと呼ばれる「エルダーフラワー」と洋梨、アプリコットを合わせたムース。ライチやマスカットにとても良く似たエルダーフラワーの甘く爽やかな香りと味わいがまるで花が開くかのように一気に口の中に広がる時、それはきっと新鮮な驚きとなるでしょう。そして木苺らしい甘酸っぱさに満ちたタイベリーのジュレとムースが、すっと通り過ぎるような軽やかさをもたらし、底に重ねた香ばしいピスタチオのビスクュイとバータショクレは、程よく深い味わいで落ち着きを添えてくれます。

この時期としてはめずらしい、とても軽やかな味わい。重めのディナーのデセールとしても相応しいノエルガトーです。

約 27cm×6cm× 高さ約 6cm ￥6,480 (税込)



お店
愛取



07 08



elder flower, tayberry, pistache

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、そのバーツバ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、卵黄を多めに使いヨリ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。そして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ているという、ちょっとした工夫を施して毎年ご用意しています。

一年ごとにめぐってくるこの季節。
このガトーも、何かに立ち戻る、ひとつの道しるべのようなものなのかもしれません。

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)



お店
受取



09 10



Fraise, Pâte à genoise, Le chantilly

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、濃厚であります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、しつ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、表面に散りはめた
ナツツの香ばしさは、まさに正統派な味わい。

常温発送が可能なため、配達によるギフトとして
もおすすめです。

■ 常温配送商品です

直径約15cm× 高さ約3.5cm ¥3,600(税込)



11 12



Chocolate, Ghana, La creme fraiche

Milk tea macadamia

ミルクティーマカダミア

ミルクティーのムースにミルクティーのブリュレ上にはすっきりと甘いレモンのジュレを。

その下に忍ばせた、香ばしさあふれるマカダミアナッツのブライネと、マカダミアナッツをザクザクと贅沢に使った食べごたえたっぷりのサブレ。

モンサンクレールのナッツを使ったガトーがお好きな方にもおすすめのノエルガトー。

冷凍配送商品ですので、ご自宅用にはもちろん遠方の方へのお届けや、先様へのギフトとしてもご利用いただけます。

■ 冷凍配送商品です

直径約 15cm × 高さ約 3.5cm ¥ 5,400 (税込)



配送
商品



13 14



milk tea macadamia nuts

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」のショコラプランに、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ブライネとショコラを。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。

■冷凍配送商品です

4号 直径約12cm ￥3,800(税込)

5号 直径約15cm ￥5,000(税込)



15 16



Chocolate blanc, Pistache, Framboise



配送
商品

Stollen

シュトーレン



トレグラン 約 30×12× 高さ 6cm ¥9,720 (税込)

グラム 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)

17 18

Berawecka

ベラベッカ — 桜梅桃杏 —



約 15×4× 高さ 2.5cm ¥2,500 (税込)



お店
受取



配送
商品

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無花果とブルーン、そして自家製ラム酒に漬け込んだレーズン、杏、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。
日々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。



お店
受取



配送
商品

「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
特別なベラベッカ。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）と雲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、かみしめながら堪能ください。