

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。 ※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。

受付開始 11/1 TUE 受付終了 12/12 MON

店頭お渡し期間：12/23 fri - 25 sun 配送ケーキ出荷期間：12/15 thu - 18 sun

Joyeux Noël 2022

www.ms-dair.co.jp



Mont St. Clair モンサンクレーール

〒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)

主役はマンダリンオレンジ。洋酒香る大人向けなリッチなノエルガトー。
 まずはじめに口いっぱいに広がるのはマンダリンオレンジを使用したムース。
 じっくり追熟をさせたマンダリンオレンジはジューシーで甘みが強く、香りがいいのが魅力。
 その下のムース・シヨコラは、自然発酵終了後のカカオ豆にパッションフルーツの果肉を加えたまろやかなカカオ感が特徴。
 更には数あるオレンジリキュールの中でも唯一無二の名酒『グランマルニエ』を忍ばせました。
 中にはさわやかな酸味と濃厚なブラッドオレンジのジュレとオレンジコンフィ。そしてナッツ特有のコクのある旨みと香りを活かしたヘーゼルナッツの食感を合わせて。
 オレンジの花言葉は「純粋」。クリスマスという特別な日だからこそ想いを届けてみてはいかがでしょうか。

約 φ15cm × 高さ4.5cm ¥6,200 (税込)



1

2



Langage des fleurs orange “Pur”

ピュール

お店
受取

Rêveur pistache

三重県、伊賀の豊かな気候が育んだブランド苺『よつぼし』。
『酸味』・『甘味』・『風味』がよつぼし級に美味しいという意味が込められています。
この土地は寒暖差が激しく、霧も多いため苺が熟するのに時間がかかります。そのためゆっくりと熟した苺は濃厚で中まで綺麗な赤色。味も濃く、旨味がぎゅっと濃縮されているのが特徴です。
苺農家様から直接届くこの『よつぼし』をたっぷり使い、贅沢なノエルガトーに仕上げました。
はじめに顔を出すのはイタリア産のピスタチオクリーム、次に香ばしいカカオ香るビスキュイ。よつぼしの濃厚で甘酸っぱいムースを中に忍ばせ、ピスタチオのフィランティーヌが食感を残します。
ピスタチオの花言葉は「夢見心地」。よつぼしの芳醇な香りとともに余韻に引かれてみてはいかがでしょうか。

約 7cm × 17cm × 高さ4cm ¥5,800 (税込)



3

4



Langage des fleurs pistache “Rêveur”

レヴリ・ピスタ

お店
受取



ベースは桃のムースとバニラのムース。香りも味もほんのり甘いムースで軽やかさを表現。
 上層には甘酸っぱいグロゼイユと花のような香りのフランボワーズジュレを組み合わせ、バニラの芳しい甘さに華やかな酸味を加え、色のコントラストや見た目も可愛い層の構成に仕立てました。
 そしてジュレ、桃のムースとバニラのムース、シュクレの3つのテクスチャーでアプローチを。
 ほんのり甘く軽やかなムースで表現した桃の花言葉は「チャーミング」。
 人の心を引き付け、クリスマスの主役の花であるポインセチアをのせた可愛いノエルガトーに耽溺してみたいはいかがでしょうか。

約 φ18cm × 高さ4cm ¥7,200 (税込)



5

6



Langage des fleurs pêche “Charmantr”

シャルマン

お店
受取



Compassion

ブラックベリー、カカオを贅沢に使ったノエルガトー。
セイロン紅茶・キーン紅茶のブレンドに、メープル・アップル・キャラメルなどの香りをつけた当店オリジナルの紅茶『オペラ』。ミルクチョコレートのムースに紅茶オペラで香りを灯しセンターの甘酸っぱいブラックベリーのジュレが後味にアクセントをかけます。生地には香ばしいカカオ香るビスキュイショコラを。カカオ本来の芳醇な香りが奏でる協奏曲はオペラの余韻をより一層引き立たせます。
ブラックベリーの花言葉は「思いやる心」。
相手を思いやる気持ちを甘くキャラメルのような香りで表現し、甘酸っぱく濃厚なブラックベリーのジュレをアクセントに。

約 27cm × 6cm × 高さ6cm ¥7,200 (税込)



7

8



Langage des fleurs mûre “Compassion”

コンパッション

お店
受取



ノエル フレーズ

お店
受取



ふわっと軽く口に入れた瞬間にとろけるクレームシャンティとスポンジ生地。
構成がシンプルだからこそ、ひとつひとつのパーツが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作っております。そしてその定番の組み合わせにはなめらかなカスタードクリームを忍ばせ、優しく包み込むジェノワーズとのマリアージュをお楽しみいただけます。
いちごの花言葉は「尊重と愛情」。クリスマスと言う大切な日に『モンサンクレールのケーキで良かった』そう思っていただけよう。そして幸せな記憶の一部として残ることができますように。

4号 約φ12cm×高さ6cm ¥4,040 (税込) 5号 約φ15cm×高さ6cm ¥5,520 (税込) 6号 約φ18cm×高さ6cm ¥7,000 (税込)



Noel anniversaire chocolat

ノエル
アニバーサリー
ショコラ

配送
商品

お店
受取



モンサンクレールのノエルの中でもロングセラーを誇る一品。

酸味・苦味・渋みがバランスが取れており、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仕様したクラシックなガトーショコラ。重厚感はあるものの、甘さは控えて生クリーム・バター・ショコラをたっぷり練り込んでおり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。

カカオの花言葉は「気品」。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、より満足感を引き立たせます。常温配送が可能のため、配送によるギフトとしてもおすすめです。

約φ15cm×高さ3.5cm ¥3,800 (税込)



11

12



Langage des fleurs cacao “Noblesse”

Marrron
de
Luxe

栗のケーキといえば何を想像するでしょうか?やはり王道のモンブランでしょうか。
今年のモンサンクレールが表現するノエルガトーのひとつは栗のムース。
まずはじめに甘酸っぱいクレームフランボワーズと口溶けの良いクレームマロン。
中には甘さが控えめなフランス産の栗を使用したムースマロンを忍ばせ、アクセントに低温でじっくりと煮たコンフィチュールフィグを。更には香辛料の中でも甘く、スパイシーな香りが特徴のクローブ、アニスを加え栗の余韻を支えます。
栗の花言葉は「贅沢」。マロンクリーム、ビスキュイマロン、ムースマロン、そしてごろっと栗の果肉を加えた贅沢な一品。

■ 冷凍配送商品です
約 φ15cm × 高さ5cm ¥5,800 (税込)

マロン・ドゥ・リュクス



配送
商品



ノエル セラヴィ

配送
商品



モンサンクレールのスペシャリテを今年もノエルセラヴィとしてご用意。
三位一体の魅力が特徴と言われるセラヴィの構成の特徴は、メインであるミルクィな『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』を引き立たせるのは、深くローストしたピスタチオのペーストを加えたビスキュイジョCOND。『酸味』を引き立たせるのはフランボワーズ・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。そしてそれを支える土台にはアーモンドとヘーゼルナッツを加えたサクサクのフィヤンティーヌ生地を。
フランボワーズの花言葉は「愛情」。口溶け滑らかなノエルセラヴィを是非ご堪能下さい。

■冷凍配送商品です

4号 約φ12cm×高さ4cm ¥4,400 (税込)

5号 約φ15cm×高さ4cm ¥5,800 (税込)



15

16



Langage des fleurs framboise “Aimer”

Berawecka

ベラベッカ
桜梅桃李

配送
商品



お店
受取



ベラベッカとは、フランス語で『洋梨のパン』という意味のフランス・アルザス地方で古くから愛されているクリスマス菓子。そこに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『桜梅桃李』が生まれました。

フルーツとナッツは洋梨・桃・さくらんぼ・杏・林檎をたっぷり使い、漬け込みは加賀梅酒をセレクト。香辛料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もこだわりのひとつ。

寒いノエルの夜をホットワイン等と合わせて、身体も心も暖める、幸せな時間をお過ごしください。

約 15cm × 4cm × 2.5cm

¥2,800 (税込)

17

Stollen

シュトーレン

配送
商品



お店
受取



シナモン・カルダモン・アニス等のスパイスでまるごとコトコト煮込んだイチジクとブルーベリー、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・クランベリー等、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。日を重ねることに熟成され、深い味わいと香りをお楽しみいただける、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 30cm × 12cm × 6cm

¥10,650 (税込)

グラン 約 22cm × 11cm × 5.5cm

¥5,850 (税込)

ミニョン 約 13cm × 7cm × 5cm

¥2,900 (税込)

18