



パティスリーコレクション2024

Bonne Saint-Valentin 2024



Je te souhaite une joyeuse Saint-Valentin, mon amour.



Champagne Royal



シャンパーニュ ロワイヤル

最高級シャンパンである [ドン ペリニヨン ヴィンテージ] を贅沢に使用した大粒のボンボンショコラ。ラグジュアリーなボックスに入った珠玉の一粒。モンサンクレールのロングセラー商品です。

¥1,460

Terrine au chocolat



Macarons



ピスターシュ
ピスタチオガナッシュ
+
ピスタチオキャラメル



カカオフランボワーズ
ショコラガナッシュ
+
フランボワーズコンフィチュール



トロピック
トロピカルガナッシュ
+
マンゴーキャラメル



タイペリーリチ
タイペリーガナッシュ
+
ライチハーフトドフレイ



チャイ
チャイガナッシュ
+
いちじくコンフィチュール



マカロン 3 個入

マカロンアソート 3 個入り。
ピスターシュ、カカオフランボワーズ、トロピック

¥1,800



マカロン 5 個入

マカロンアソート 5 個入り。
ピスターシュ、チャイ、カカオフランボワーズ、
タイペリーリチ、トロピック

¥2,600



クレ ピスターシュ

ショコラブランとピスタチオの組み合わせに、トンカ豆の杏仁のような甘い香りを加えて、奥深い味わいに。

¥3,680

クレ カカオ

エクアドル産のフルーティなカカオを使用。あえて生クリームを使用せず焼き上げたガトーショコラは、チョコレート本来の香りを楽しめます。

¥3,410

クレ バニニュー

マダガスカル産の天然バニラを使用したケーキ生地の中には完熟バナナをキャラメリゼしたペーストを閉じ込め、ほんのりココナッツのコーティング。

¥3,000

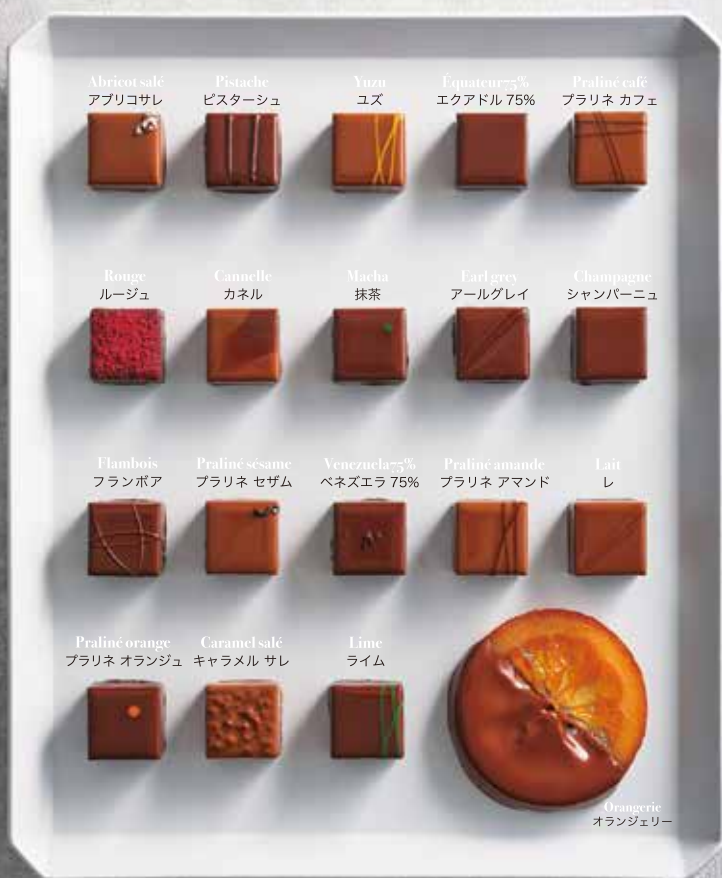
クレ スペキュロス

軽くラム酒に漬け込んだアプリコットなどをシナモンをベースに6種類のスパイスを効かせたケーキに練り込み焼き上げたボトムに琉球チャイと黒糖ブロンドショコラのガナッシュ。コーティングは自家製サブレを混ぜ込んでいます。

¥3,190



Bonbon chocolat



ボンボンショコラ 5

人気のボンボンショコラ 5種の詰め合わせ。
アプリコサレ (杏と塩)、ピスターシュ、ユズ、エクアドル 75%、プラリネカフェ。

¥2,530



ドゥーブルショコラ

ボンボンショコラ 9種とオレンジジェリー 2枚の詰め合わせ。
アプリコサレ (杏と塩)、ピスターシュ、ユズ、エクアドル 75%、プラリネカフェ、ルーージュ (赤ワイン)、カネル (シナモン)、抹茶、アールグレイ。

¥4,600

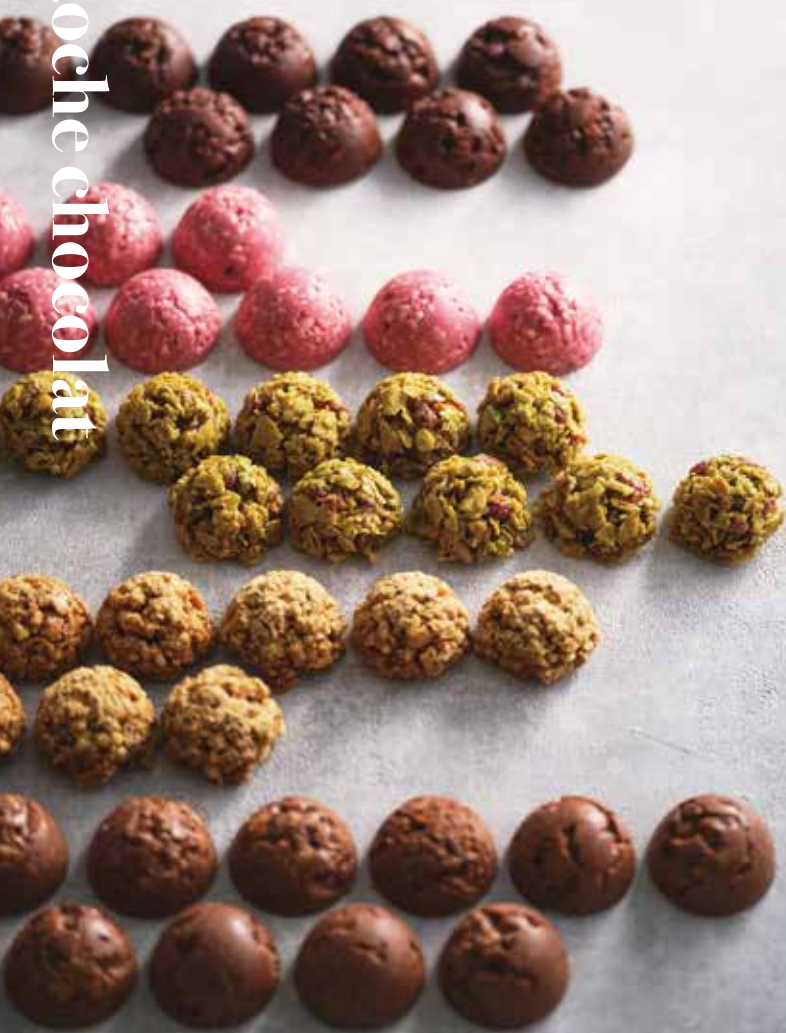


ボンボンショコラ 18

ボンボンショコラ 18種の贅沢な詰め合わせ。
アプリコサレ (杏と塩)、ピスターシュ、ユズ、エクアドル 75%、プラリネカフェ、ルーージュ (赤ワイン)、カネル (シナモン)、抹茶、アールグレイ、シャンパーニュ、フランボワ、プラリネセザム、ベネズエラ 75%、プラリネアモンド、レ、プラリネオランジュ、キャラメルサレ、ライム。

¥7,020

Roche chocolat



ロッシェ ショコラノワール

フルーツのような繊細な香りが特徴のショコラノワールを使用。カリッとした食感のショコラシュトロイゼルの香り、旨味を凝縮したカカオフレークを入れ、カカオの奥深さを感じることができる逸品。

¥1,080

ロッシェ フリユールージュ

ベリーのような香りと風味を持つルビーチョコレートに、サクサク食感のもち米のパフと2種類の食感の異なるりんご、フランボワーズを合わせた甘酸っぱいショコラ。

¥1,080

ロッシェ ピスターシュ

ショコラブラン、ピスタチオにクランベリーとグランドの塩、3種のピスタチオを使用したロッシェ。ローストピスタチオ2種とキャラメルピスタチオ1種。相性のよいクランベリーとアクセントのフランス産の塩が好印象。

¥1,080

ロッシェ ほうじ茶 KINAKO

「煎るをテーマにした和のクランチ」煎った粉乳で作られたブロンドショコラに、煎った加賀棒茶、煎ったライフパフ、煎ったきな粉など、香ばしさが際立つクランチ。

¥1,080

ロッシェ ショコラオレ

キャラメルのような香りの中に、フルーティーな風味が特徴のショコラオレを使用。カリッと焼き上げたシュトロイゼルとピーカンナッツを合わせ、カカオとナッツの香ばしさが心地よい逸品。

¥1,080



Vis



VIS ソーテルヌ

フルーティーな香り甘みの特徴のフランス産ソーテルヌ(貴腐ワイン)に漬け込んだレーズンをショコラノワールでコーティングしました。

¥1,960



VIS ルビーアマンド

香ばしいアーモンドをカカオの風味と酸味が特徴のルビーチョコレートでコーティングしました。

¥1,960



VIS キャラメル

北海道産の香ばしい炒り大豆を使用。フランス産の微粒塩を混ぜ合わせたキャラメルチョコレートでコーティングしました。

¥1,740

Sablé chocolat



サブレショコラマカダミア

マカダミアナッツ(ロースト刻み、ブラリネペースト)とキャラメルを練り込んだサブレにショコラノワールとショコラブランでコーティング。

¥1,540



サブレショコラノワゼット

3種のヘーゼルナッツ(ロースト刻み、ブラリネペースト、パウダー)を練り込んだサブレにショコラノワールとショコラブリンドでコーティング。

¥1,540

Caramel chocolat Pistache



キャラメルショコラ ピスターシュ

しっとりしながらもショコラをしっかり感じるブラウニーに、コクのあるピスタチオのガナッシュを重ねノールショコラで包みました。間にしのばせたキャラメルが、ショコラとピスタチオをより引き立てます。

横浜そごう限定

¥3,780

Barre de chocolat



パールドショコラ

4種類で異なる味わいや食感のショコラバーを詰め合わせました。瀬戸内レモン入りのシトロンカフェ、あまおうコンフィ入りのルージュ、アマレーナチェリー入りのカシスバニョー、クランベリー入りのカカオピスターシュ。

池袋西武限定

¥3,780

Basque fromage Pistache



バスクフロマージュ ピスターシュ

2年に1度しか収穫出来ない希少なイタリアブロンテ産ピスタチオをたっぷり練り込んだバスクフロマージュ。クリームチーズ、ショコラブランと合わせ、濃厚に仕上げました。

池袋西武・横浜そごう限定

¥4,260

表示価格は全て税込みです

販売開始予定

2024 **I/I2** Fri

掲載商品は Web からご覧いただけます

<https://www.ms-clair.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 11:00~18:00 サロン11:00~16:00 (L.O) 水曜日定休(他不定休あり)