

MONTPELLIER

Ciel et Mer.

2017

JOYEUX NOËL

12/18 (月) まで

ご予約受付中!

★ケーキは数に限りがございます。お早めにご予約下さい。

★ケーキのお渡し日は12月22日から25日迄です。詳細はお問い合わせ下さい。

Gâteaux Crème

★デコレーション

(純生100% フレッシュクリーム苺サンド)

北海道十勝産の原乳から搾ったフレッシュな純生クリームを使用し、いちごをサンドしました。

5号(直径約15cm) 3,700円  
6号(直径約18cm) 4,400円  
7号(直径約21cm) 5,800円  
8号(直径約24cm) 7,500円

◎写真は5号です



Gâteaux Chocolat

★デコレーション

(生チョコクリーム苺サンド)

ベルギー産ショコラをガナッシュクリームにして純生クリームと混ぜ合わせ、口当たり最高のクリームに仕上げています。

5号(直径約15cm) 4,000円  
6号(直径約18cm) 4,800円  
7号(直径約21cm) 6,400円  
8号(直径約24cm) 8,500円

◎写真は5号です



Cake aux Fraise

数量限定

★苺の気持ち

甘酸っぱい苺ムースの中にチーズのプリュレを入れ、苺のジュレで色彩やかに仕上げたモンペリエ定番のアントルメです。

4号(直径約12cm) 2,600円



Mont-Blanc

数量限定

★モンブラン

香り高い和栗を贅沢に使用し、口溶けの良い生クリームとショコラのスポンジを組み合わせました。モンペリエの人気No.1の味をお楽しみ下さい。

4号(直径約12cm) 2,600円



Chocolat Orange

数量限定

★ショコラ・オレンジ

ショコラのスポンジに爽やかなオレンジムース、口溶けの良いショコラのムースの組み合わせ。アクセントにオレンジの皮の煮込みを入れました。

4号(約12x11cm) 2,600円



●価格は税込みです。●ケーキは写真と一部デザインが異なる場合があります。予めご了承下さい。●ローソクは別にお付けしております。

創作洋菓子

MONTPELLIER

tel.047-326-2020

市川市市川南1-5-17

◎営業時間 am9:00~pm9:00(日・祭日はpm8:00迄)  
◎定休日 木曜(年末年始は変更あり) 21日は営業いたします