

MONTPELLIER  
Ciel et mer

JOYEUX NOËL

12/18 (火) 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。

★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) 3,800円  
6号(直径約18cm) 4,600円  
7号(直径約21cm) 6,000円  
8号(直径約24cm) 8,000円

◎写真は5号です



★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) 4,200円  
6号(直径約18cm) 5,000円  
7号(直径約21cm) 6,600円  
8号(直径約24cm) 9,000円

◎写真は5号です



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)  
2,800円



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)  
2,800円



数量限定

★レアチーズ

人気のレアチーズに、果肉が  
ゴロッと入ったMixベリーの  
ジュレを合わせました。柔ら  
かいアーモンド入りのスポン  
ジを使用して食べやすく仕上  
げた一品。

4号(直径約12cm)  
2,800円



数量限定

★ショコラノエル

アーモンドブラリネが入った  
コクのあるショコラのムース  
に、ピスタチオのムース・ショ  
コラのジュレ・サクサクとした  
クッキー生地を組み合わせ。

(長さ約18cm)  
3,500円



数量限定

★フランボワ

カカオ分66%のショコラを  
使用した、リッチな味わいの  
チョコムースに、木苺のムース  
と甘酸っぱいジュレ入り。

5号(直径約15cm)  
3,400円



数量限定

★ピスターシュ

イタリア産のピスタチオを  
たっぷり使ったムースと、  
バランス良く苺のムースを  
合わせました。

4号(直径約12cm)  
2,800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

モンペリエ

tel.047-326-2020

市川市市川南1-5-17

営業時間  
平日10:00~20:00(日・祭日11:00~19:00)  
休業日  
本館(市川市)・後援(東京都) 30日(日)休業