



横浜で創業52年の洋菓子店 MONTE ROSA
新たなる始まり

2014 11.26
OPENING

Monte Rosa makes a new start in its 52nd year.
Monte Rosa is moving its concept in 2014.
Through its 52-year history, we have been carefully
cultivated, ever in 52-year history together with a love for Yokohama
where the company was born. Monte Rosa aims to inherit
Yokohama's history and culture and develop a new value culture.
Our values regarding a mixture of tradition and innovation are spread inside our shop.
We are also the opportunity to try these especially very cookies that can only be enjoyed here!
All of our staff sincerely look forward to welcoming you.



MONTE ROSA
PÂTISSERIE YOKOHAMA

モンテローザ

神奈川県横浜市中区長者町 8-136-9
Phone: 045-251-3643
Mon-Sat 10:30am - 10:00pm
Sun 10:30am - 5:30pm



www.monterosa.yokohama

52年目の新たなる始まり

2014年新たな MONTE ROSA が誕生します。52年の歴史に増われた設備と、
地元横浜を愛する心によって生み出された MONTE ROSA は
お菓子を愛する横浜の歴史・文化を継承、そして新たな文化振りを目指します。
伝統と革新を表現した店内で生まれるケーキ達。ここでしか出会えない芸術の味を、是非お試しください。
スタッフ一同、心よりお待ちしております。

RECOMMEND MENU



開港当時のレシピを再現した
文明開化の香り

Port Opening Original Recipe Apple Pie
開港レシピのアップルパイ

直径約15cm 1,800yen



明治初期の雑誌『西洋事情』を参考に、
開港当時のアップルパイを再現しました。
ユズ皮と旬のリンゴの旨みが特徴的。和洋の融合
が楽しめるアップルパイです。デザインは横浜開港
の歴史をモチーフにしました。



創業以来のレシピを継承する
伝統のアップルパイ

Original Apple Pie
オリジナルアップルパイ

直径約15cm 1,000yen
直径約21cm 2,400yen



1962年の創業から52年以上に亘り引き継がれた、
どこか懐かしく感じるアップルパイです。
リンゴは、紅玉をメインにその時期最高のものを厳選。
サクッと軽いパイ生地の中に、焼き止めのリンゴと
蒸らしたリンゴが上品に香ります。



The Monte Rosa
THE MONTE ROSA

620 yen

和三盆糖、ハーブ粉、北海道産の小豆粉と生クリームなど、全
ての原材料を厳選した MONTE ROSA の自産物です。濃厚
で芳醇なハーブケーキをお楽しみください。



Monte Rosa Strawberry Cake
MONTE ROSA デコレーション

直径約15cm 3,800 yen

ハーブ粉と北海道産小豆粉を使用した黄金色でふんわりとした
3層のスポンジでたっぷりの幸せをサツ。和三盆糖の上乗な日本
産の生クリームがたっぷり美味しくお楽しみいただけます。



Premium White Cream
プレミアム ラムシュー

280 yen

ハーブ粉のオースタードと北海道産生クリームを使った特製のス
タードクリームをタッキー生地の中にたっぷり詰め、透き通る
プレミアムなシュークリームです。

* 表示価格は税別価格となっております。