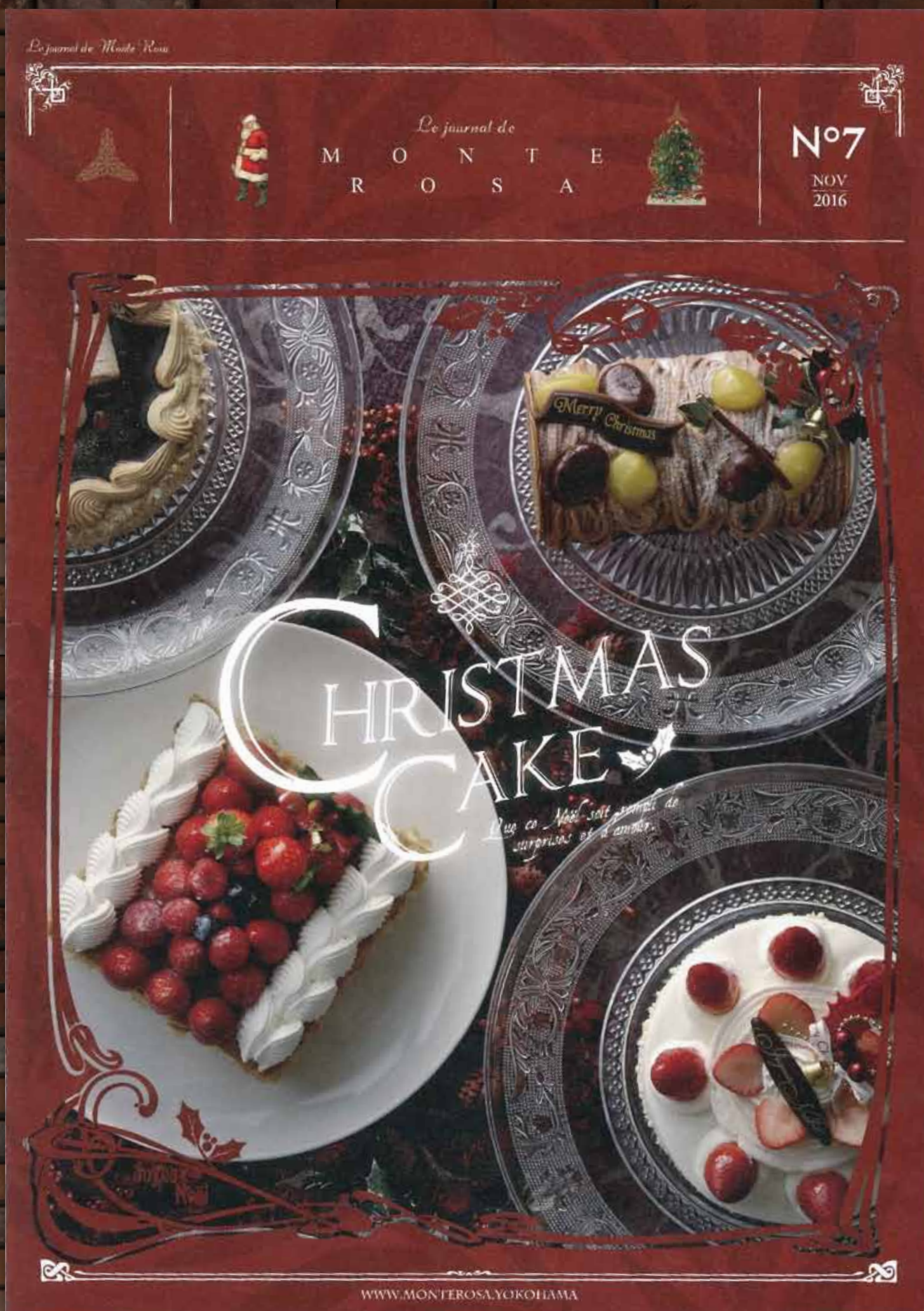




CHRISTMAS CAKE

C'est en Noël que l'on se rappelle de surprises et d'amour.

**Chief Special
シェフスペシャル**

¥ 5,800 (税別) / 約 15 × 15cm

当店のクリスマス自慢のバリエーション、究極の豪華な味わいのクリームチーズのマリナーージュ。甘酸っぱいイチゴと新鮮なベリーがたっぷりのバランスのとれた特別なケーキをあなたに提供いたします。

ホワイト クリスマス

¥ 4,500 (税別) / 直径 約 15cm
¥ 5,700 (税別) / 直径 約 18cm
¥ 9,100 (税別) / 直径 約 21cm

北海道産の生クリームに見え、まるでかき氷の第三段階、ハーブ香を長期にわたって保ちながら仕上げた赤色のマリンージュ。厳選した素材でこだわりのクリスマスケーキ。おややかなクリスマスをお楽しみください。

クリスマス チョコレード

¥ 3,800 (税別) / 直径 約 15cm

ベネチア・カステルベッパニョーネの伝統的な本格的なチョコレート味の風味。ふんわりとしたスポンジと、くるみの食感がお楽しみいただけます。

プッシュ・ド・ノエル・オ・ロン

¥ 3,000 (税別) / 約 15cm

新「デコレーション」の魅力を最大限に引き出したクリスマスケーキ。お好みのフレーバー・サンタリーストリーと2種類のマリンージュが、新しい味です。

コーヒー クリスマス

¥ 3,800 (税別) / 直径 約 15cm

ローレンス・パンジーにコーヒーマシンの香り、砂糖とココア、さらにはカラクリスを加えた甘さが広がるサハラデザート。冬のお楽しみいただける大人気のケーキです。

ご予約特典 12月10日までに、クリスマスケーキをご予約してご予約いただいたお客様に限り

クリスマスケーキ 15% OFF

ケーキ1台につき
ロケット1個プレゼント

※お受け取りについて

- *ご予約は店舗の開催にて申し込みます。
- *商品の特典は、ご注文時にご入力いただくお名前までご入力ください。
- *ご希望の商品がない場合は、当日の在庫状況により変更される場合がございます。
- *お届け先住所が遠くの場合は送料がかかります。
- *配達日にはお支払い額が必要となります。お支払い方法は現金のみです。
- *お問い合わせ：02-261-1111

Le journal de "Monte Rosa"

新鮮な紅玉りんご使用 伝統のアップルパイ

当店の看板といえるアップルパイ。
今年もこの時期最高の紅玉りんごが入荷し、
おいしく焼き上げました。
創業から受け継がれる伝統と技術。
熟練のパティシエがひとつひとつ手づくりする
当店自慢のアップルパイを是非ご賞味ください。

オリジナル アップルパイ

直径 約15cm ￥1,200 (税込)
直径 約21cm ￥2,400 (税込)
1セット ￥280 (税込)

1982年の創業から50年以上に及び、引継がれたアップルパイです。
サクサク軽い食感の中に、甘み控えめの
ごろた蜜だんごが上品に寄り添います。

開港レシビの アップルパイ

直径 約15cm ￥1,800 (税込)

明治初期の開港特産品「西洋料理通」を
もととし、MONTE ROSA 流に熟練
パティシエが手づくりの焼き菓子と風味の
和と洋の魅力が融合するアップルパイです。
横浜存在の価値をモチーフにしました。

社会に役立つお菓子を創ろう 浜なしガレット

横浜市青少年学と社会のコミュニケーション企画「社会に役立つ
お菓子を創ろう」で実現した「浜なしガレット」。
横浜の「浜なし」といわれる「浜なし」を使用し、地
元産産物の海苔の向上、地域活性化を目的とします。
「MONTE ROSA」のシンボルマークとともに、菓装ア
ンサンとして販売されることを願います。

浜なしガレット

直径 約15cm ￥2,400 (税込)

浜なしのコンポートと、アーモンド
クリームとサクサクのパイの串に包
み込まれた。
香やなれと軽い、甘みのパイが
絶妙なバランスです。

2017年1月より販売予定

パティスリー モンテローザ 横浜本店

〒221-0003
神奈川県横浜市中区長者町8-136-9
Tel.045-251-3643

月・土曜日 13:00 - 22:00
定休日：日曜日 (祝祭日除く)
※12月25日は休業します
※お買得期間 年 4回
※イタリアントラム
(イートインスペースあり)

WWW.MONTEROSA.YOKOHAMA