

PÂTISSERIE・BOULANGERIE・CAFÉ

*Maison Montmartre*



**生クリーム  
デコレーションケーキ**  
Déco chantilly

濃厚でなめらかな北海道産フレッシュクリームと  
しっとりしたジェノアース生地に旬の苺をふんだんに  
盛り込んだリッチな仕上がり。  
写真は5号サイズ 飾り用苺 5個使用。  
(アルコール不使用)

|           |        |
|-----------|--------|
| 5号(15 cm) | ¥3,650 |
| 6号(18 cm) | ¥4,200 |
| 7号(21 cm) | ¥5,300 |



**チョコ生クリーム  
デコレーションケーキ**  
Déco chantilly chocolat

ジェノアース生地とシャンディーショコラで旬の  
苺をとり込みました。香り高く口溶けの良い  
ベルギー産のショコラを使用。  
写真は5号サイズ 飾り用苺 5個使用。  
(アルコール不使用)

|           |        |
|-----------|--------|
| 5号(15 cm) | ¥4,100 |
| 6号(18 cm) | ¥4,640 |
| 7号(21 cm) | ¥5,720 |



迷ったらコレ!です。  
絶対おすすめ!!  
イチゴシェフ



**ビッシュ ドウ ノエル  
マロン ショコラ**  
Bûche de Noël marron chocolat

大きめ渋皮栗をふんだんに使用し  
ショコラ風味のロール生地でショコラの  
バタークリームと一緒に包み込んだ  
クリスマスをしめくくるシェフおすすめのお菓子。  
(ブランド少量使用)

|          |        |
|----------|--------|
| 小(8 cm)  | ¥1,720 |
| 大(16 cm) | ¥3,340 |



**ムース オ フレーズ**  
Mousse au Fraise

旬の完熟苺をふんだんに使用したフレッシュ  
感あふれる苺のムース。底と中間にジェノ  
アース生地をサンドしています。  
(アルコール不使用)

|           |        |
|-----------|--------|
| 4号(12 cm) | ¥2,450 |
| 5号(15 cm) | ¥3,530 |

※写真は4号サイズ

その場が絶対盛り上がる!大きなサイズのデコレーションケーキ...  
作り慣れている私達におまかせください! (要予約)

8号(24 cm)・9号(27 cm)・10号(30 cm)



**ショコラ クラシック**  
Chocolat Classique

味わい深い濃厚なショコラ感を  
楽しめる焼きチョコレート菓子。  
(アルコール不使用)

|           |        |
|-----------|--------|
| 4号(12 cm) | ¥2,600 |
| 5号(15 cm) | ¥3,650 |

※写真は5号サイズ



◆写真と多少デザインが異なる事があります。ご了承下さい。◆ご予約の際に前払いをご協力頂いています。  
数に限りがございますので品切れの際はご了承下さい。ご予約数量が一杯になり次第締め切らせて頂きます。

**商品のご予約から受け取りの流れ**

**ステップ1**  
好みの商品を  
決める!

ケーキのサイズや  
アルコールの有無をよく  
確かめてください。

**ステップ2**  
お店に行って予約!  
そして予約票を  
受け取る。

当日までなくさないで 大切に  
保管してください。

※前払いにご協力ください。

**ステップ3**  
お約束の時間以降に  
お店にGO!

予約受渡し担当スタッフに  
予約票を渡し、商品を  
受け取ってください。

優先的にお渡して頂ける様  
努力しています



メゾンモンマルトル  
Instagramアカウント

**クリスマスケーキの  
ご予約について**

- ・製造スタッフが電話対応する為、お電話でのクリスマスケーキのご予約は受け付けておりませんのでご理解・ご協力をお願い致します。尚、商品等でご不明な点がございましたら迷わずお電話ください!
- ・12月20日～24日まで電話に出られない事がございます。ご理解のほど、お願い致します。

**裏面も見てください!**

PÂTISSERIE・BOULANGERIE・CAFÉ

*Maison Montmartre*

メゾン・モンマルトル

東京都板橋区常盤台 4-20-1  
TEL / FAX 03-3559-5771  
営業時間 / AM 9:30～PM 7:00  
(木曜日 / AM 10:00～PM 7:00)  
定休日 / 水曜日

# 店主のこだわり

一、スポンジ生地は焼き立てに近い状態で  
苺と生クリームもサンドする。

二、スポンジと生クリームと  
苺の黄金比率を  
皆さんに楽しんでもらう。

以上のことから皆さんには  
デコレーションケーキのご予約  
をおすすめいたします。

よろしくお願いいたします。

店主 