

劇団四季 ミュージカル『オペラ座の怪人』の
世界観からインスパイアされたメニューが期間限定で登場！

ラ・ローズ・エ・ロンブル ～薔薇と影～

19世紀のパリを舞台に、オペラ座の地下に潜む怪人と歌姫クリスティーヌのときに妖しく、ときに激しく、切ない愛の物語を描いた『オペラ座の怪人』。2026年7月にオープンしたMTG名古屋四季劇場〔熱田〕で現在上演中のミュージカル。豪華絢爛たる『オペラ座の怪人』の世界観からインスピレーションを受け、モンシェールのパティシエがスイーツを作り上げました。

2,750円(税込)

【プレート内容】

- ミニロール
ミニサイズの「堂島ロール」に苺とブルーベリーをデコレーション。
- 苺のタルト
香ばしく焼き上げたタルトに「堂島ロール」のクリームと苺、薔薇型のチョコ細工で飾ったタルト。
- バナナコッタ
口当たりなめらかなバナナコッタにローズのエディブルフラワーと苺をトッピング。
- マカロン
ホワイトチョコのクリームを苺の生地でサンド。
- オペラ
さっくり焼き上げた生地・ガナッシュ・カフェクリームを重ねたオペラ。

当店
限定



劇団四季 ミュージカル『オペラ座の怪人』名古屋公演

MTG名古屋四季劇場〔熱田〕にて、ロングラン上演中！

詳しくはこちら >>>

