

■ブランドサイト ■オンラインショップ ■ショップリスト

Follow Us!

Instagram Facebook Twitter

カタログ有効期限 2023年9月末まで

- 店舗によりお取り扱いのない商品もございます。
- 掲載商品のラインナップ、内容、価格、デザイン、仕様は予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。
- 写真はイメージです。商品内容と一部異なる場合がございます。

GIFT Collection

Spring/Summer 2023

Mon cher

通信販売のご案内

ご注文はインターネット、お電話、FAXにて承っております。

https://www.dojima-mcc.com
 モンシェールお取り寄せ 検索

オンラインショップにて オンラインショップからのご注文は、年中無休・24時間受付

0120-96-1006
 ※フリーダイヤル
 <受付時間> 10:00 ~ 17:00 ※年末年始を除きます。

072-749-4747
 https://mccsweets.itembox.design/item/pdf/order.pdf
 >>> FAXご注文用紙は、ホームページからダウンロードして印刷していただき、必要事項をご記入の上、FAX番号へお送りください。
 24時間受付 ※年末年始を除きます。 ※17時以降の受付分につきましては、翌日の対応となります。

送料について

送料はお届け先1カ所につき、表に記載の送料をご負担願います。
 ※記載の送料はオンラインショップでご注文いただいた際の価格です。各店舗からのご配送は店舗指定の配達料でお伺いいたします。 ※配送温度帯(常温・冷蔵・冷凍)の異なる商品につきましてはそれぞれ別配送となり、配送ごとに送料がかかります。

常温配送(税込)			
関西	関東・北陸・中部・中国・四国・九州	東北	北海道・沖縄・離島
¥770	¥825~	¥1,045~	¥1,485~

冷凍配送は上記に+¥330(税込)

商品の交換・返品について

食品という商品の性質上、お客様のご都合による交換・返品はお受けいたしかねます。ただし、商品やケースの破損等、弊社に原因のある不良商品が到着した場合は、交換・返品の対応をさせていただきますので、商品到着後1週間以内にTEL:0120-96-1006 E-MAIL: info@dojima-mcc.com へご連絡くださいませ。



まるでパリの一角に並ぶパティスリーのような、気品ただよう外観の小さなお店。モンシェールの歴史はここから始まりました。『堂島ロール』をはじめ、季節感あふれる色とりどりのケーキ、創業以来変わらぬ丁寧な製法でお作りする、本店限定の香ばしい焼き菓子など、心ときめくお菓子ををご用意して皆様をお待ちしています。

パティスリーモンシェール 堂島本店

サロン・ド・モンシェール 心斎橋店

優雅な雰囲気の中、時間を忘れてくつろげるサロンスペースのあるお店。一流ホテルで腕を振ったパティシエがお作りする特製デザート、ランチやディナー、アフタヌーンティーセットなど、ここしかない心ときめくメニューをご用意しています。まるでパリのカフェのようなエレガントな空間で、ゆったりとお過ごしくださいませ。

パティスリーモンシェール 大丸梅田店

“大きな笑顔”と“楽しいひと時”を願う気持ちを含めたカラフルなパッケージを開けると、“幸せ”をモチーフにした愛らしいお菓子が顔を出す…。パティスリーモンシェールでは、そんなキーンと遊び心ある商品を取り揃えて皆様をお待ちしています。

リヴァージュ モンシェール 堀川納屋橋店

スイーツ・フード・空間の持つ価値を融合させた「ナチュラル&リフレッシング」をコンセプトに掲げるパティスリー&カフェ。目指したのは“住むように過ごせる時間”。ケーキやギフトを選んだり、お茶をしながらお友達とおしゃべりに花を咲かせたり…。ゆったりと流れる心地よい時間をお約束します。

MERCI MONCHER

メルシー モンシェール イコトニコット店

“ありがとうあふれるひと時”をコンセプトにしたパティスリー&ダイニングカフェ。家族や友人、食材、生産者など、いつもそばにある何気ないものへの感謝で満たされた、居心地の良い素敵な空間を目指します。明るく開放感のあるシブシブな空間で、こだわりのカフェメニューやフードメニューをお楽しみください。

マダム・ピエール・オジェ

19世紀末にフランスの糖菓師ピエール・オジェ氏が愛する妻のために作った糖菓 “マダム・ピエール・オジェ”。たった一人の女性のために作られたその糖菓は、今なお美しい姿で受け継がれています。マダム・ピエール・オジェは、オジェ夫人が、ガーデンパーティーでお友達にふるまうおもてなしのお菓子を制作しています。

27°C

ニジュウナナドシー

チョコレートは50°Cで溶かし27°Cまで下げた液状で保つ「チキンリング」をしながら作ることで、北京菓(く)ながら仕上がり。お菓子はどれも究めるほどでも繊細な素材、製法、温度、湿度、その流れが欠けても一つとして再現しきれない生みません。[27°C]には、そんな繊細さまでこだわって美味しなお菓子を作り続けるという「パティシエ達の情熱と約束」が込められています。

OKURIMONO ROLL

LIMITED 通販限定 ITEM

贈り物ロール

私たちモンシェールがロールケーキの持つ可能性に挑戦し、試行錯誤を繰り返した末にギフトとして誕生させた「贈り物ロール」。人気の素材をふんだんに取り入れたデコレーションロールに、素材の味わいを存分に堪能できるシンプルなロールケーキをご用意いたしました。彩豊かなラインナップです。

●お召し上がり方●
 ご都合に合わせてお召し上がりいただけますよう、冷凍(クール便)でお届けいたします。10℃以下の冷蔵庫で6~9時間を目安に解凍してください。解凍後は記載の賞味期限に関わらず、24時間以内にお召し上がりください。電子レンジでの解凍や、再凍結は品質の低下に繋がりますのでご遠慮ください。

NEW!

堂島バラロール デコレーション フルーツ

バナナ・リンゴ・オレンジ、パイナップル、ビーツ、ブルーベリー、イチゴ、ラズベリー、マンゴを合わせたクリームを巻きつけた「堂島バラロール」に、マンゴやオレンジ、パイナップル、ブルーベリー、イチゴ、ラズベリーをたっぷりと乗せ、生地でクリームに練りこんだロールケーキ。甘酸っぱいベリーでデコレーションしました。

1本 税込 ¥2,592 (本体価格 ¥2,400)
箱サイズ: W10×L20×H11cm

季節限定

堂島ビスタチオロール デコレーション

味わいと香りのよさを「ナッツの女王」と称される上品な香ばしさと濃厚な味わいが人気のビスタチオを、生地でクリームに練りこんだロールケーキ。甘酸っぱいベリーでデコレーションしました。

1本 税込 ¥2,916 (本体価格 ¥2,700)
箱サイズ: W10×L20×H11cm

季節限定

堂島サワーピーチロール

ヨーグルト風味のサワーミルククリームと桃のムースをしっかりと焼き上げた生地で包みました。ほんのりピンクに色づいたクリームとカットした桃を爽やかにデコレーションした、爽やかな味わいのロールケーキです。

1本 税込 ¥2,592 (本体価格 ¥2,400)
箱サイズ: W10×L20×H11cm

季節限定

堂島ピーチロール

やさしいピーチ風味の生地ではんのかのピンクに色づいたピーチクリームを包みました。ほんのりピンクに色づいたクリームとカットした桃を爽やかにデコレーションした、爽やかな味わいのロールケーキです。

1本 税込 ¥1,971 (本体価格 ¥1,825)
箱サイズ: W10×L20×H9cm

堂島バラロール

口どけなめらかなクリームに甘く芳醇なバラをしのばせ、しっとりとした生地で包みました。バラの香りを愉しめる、シンプルな美味しさです。

1本 税込 ¥1,971 (本体価格 ¥1,825)
箱サイズ: W10×L20×H9cm

堂島お抹茶ロール

世界緑茶コンテストで2度も最高金賞に輝いた茶師・佐々木氏謹製の静岡産天竜茶を生地でクリームに合わせたロールケーキ。中実には北海道産小豆を直火でふっくら炊き上げたつぶつぶ感を愉しめるお菓子です。

1本 税込 ¥1,971 (本体価格 ¥1,825)
箱サイズ: W10×L20×H9cm

お問い合わせ

フリーダイヤル 0120-96-1006
 (受付時間: 10時~17時 年末年始を除きます。)

FAX 072-749-4747
 (受付時間: 24時間)
 (※17時以降の受付分につきましては翌営業日の対応となります。)

法人のお客様

TEL 06-6110-5309
 (土、日、祝を除きます。)

FAX 06-6110-5308

E-MAIL sales@mon-cher.com

DOJIMA FRUITS JELLY



堂島フルーツゼリー

各地から厳選したフルーツの果汁と果肉を使った、色とりどりに輝くゼリー。素材そのものの味が引き立つよう、甘さは控えめに仕上げました。果実の美しい色、つるりと心地よい食感、芳醇な香り…。夏のご挨拶にぴったりの、モンシェールの人気商品です。

- 3個入 税込 ¥1,080 (本体価格 ¥1,000) 箱サイズ: W9.5×L21.5×H4cm
- 6個入 税込 ¥2,160 (本体価格 ¥2,000) 箱サイズ: W16.5×L21×H4cm
- 9個入 税込 ¥3,240 (本体価格 ¥3,000) 箱サイズ: W23×L21×H4cm
- 12個入 税込 ¥3,780 (本体価格 ¥3,500) 箱サイズ: W29.5×L21×H4cm
- 16個入 税込 ¥4,860 (本体価格 ¥4,500) 箱サイズ: W29.5×L27×H4cm
- 20個入 税込 ¥5,940 (本体価格 ¥5,500) 箱サイズ: W36×L27×H4cm

- 3個入 白桃、さくらんぼ、パイナップル 各1個
- 6個入 白桃、さくらんぼ、パイナップル、フルーツミックス、オレンジ、洋梨 各1個
- 9個入 パイナップル、洋梨、オレンジ、白桃、フルーツミックス、赤ぶどう、さくらんぼ、日向夏、マンゴー 各1個
- 12個入 マンゴー、さくらんぼ、ぶどう、洋梨、パイナップル、オレンジ、白桃、フルーツミックス、赤ぶどう、ピンクグレープフルーツ、みかん、日向夏 各1個
- 16個入 赤ぶどう、白桃、パイナップル、日向夏、各2個、ぶどう、みかん、さくらんぼ、フルーツミックス、ピンクグレープフルーツ、洋梨、マンゴー、オレンジ 各1個
- 20個入 白桃、3個、赤ぶどう、パイナップル、日向夏、ぶどう、さくらんぼ、オレンジ、各2個、みかん、フルーツミックス、ピンクグレープフルーツ、洋梨、マンゴー 各1個



WHITE PEACH JELLY



国産桃ゼリー

国産白桃の上品な甘味と芳醇な香りをご堪能いただける、こだわりの逸品。白桃の果汁を使った口当たりなめらかなゼリーに、甘味と香りを凝縮した白桃の果汁をぎゅっと閉じ込めました。



- 3個入 税込 ¥2,160 (本体価格 ¥2,000) 箱サイズ: W8.3×L25×H7.5cm
- 6個入 税込 ¥4,320 (本体価格 ¥4,000) 箱サイズ: W16×L25×7.5cm

MON CHER SELECTION



モンシェールセレクトション

はっとするほど鮮やかなオレンジ色の箱に、きゅっと結ばれたブラウンのリボン。オレンジとブラウンのコントラストが映えるギフトボックスは創業より守り続けてきた、モンシェールを象徴するパッケージです。

- [S] 6点入 税込 ¥1,296 (本体価格 ¥1,200) 箱サイズ: W23×L11.5×H5.5cm
- [M] 12点入 税込 ¥2,268 (本体価格 ¥2,100) 箱サイズ: W28.5×L20.5×H5.5cm
- [L] 18点入 税込 ¥3,240 (本体価格 ¥3,000) 箱サイズ: W32×L22.5×H5.5cm
- [LL] 21点入 税込 ¥4,320 (本体価格 ¥4,000) 箱サイズ: W32.5×L25.5×H5.5cm
- [SP] 29点入 税込 ¥5,400 (本体価格 ¥5,000) 箱サイズ: W37×L36×H4.5cm

- S サブレ(バター・ショコラ)、堂島プティロール・レモン、バラのフィナンシェ(フランボワ・ビスターシュ)、フロランタン 各1点
- M サブレ(バター・ショコラ)、堂島プティロール各2点、バラのフィナンシェ(フランボワ・ビスターシュ・アプリコット・ダブルショコラ)、フロランタン、堂島プティロール・レモン各1点
- L サブレ(バター・ショコラ・ビスターシュ)、フロランタン、堂島プティロール(プレーン・レモン)、バラのフィナンシェ(フランボワ・ビスターシュ・アプリコット) 各2点
- LL 堂島プティロール・レモン3個、堂島プティロール、フロランタン、サブレ(バター・ショコラ・ビスターシュ)、バラのフィナンシェ(フランボワ・ビスターシュ・アプリコット・ダブルショコラ) 各2点
- SP サブレ(バター・ショコラ)、フロランタン、バラのフィナンシェ・フランボワ 各4点、堂島プティロール・レモン3個、サブレ・ビスターシュ、堂島プティロール、バラのフィナンシェ(ビスターシュ・アプリコット・ダブルショコラ) 各2点



ROSE FINANCIER



バラのフィナンシェ

アーモンドブードルとバターを合わせた生地にフルーツやナッツを混ぜ込んでバラの型に流し込み、オープンでふっくら香ばしく焼き上げました。ケーキのようにしっとりとした口当たりをお楽しみください。



- エタニティローズボックス
- [S] 4個入 税込 ¥864 (本体価格 ¥800) 箱サイズ: Ø11×H7cm
- [M] 7個入 税込 ¥1,296 (本体価格 ¥1,200) 箱サイズ: Ø15×H7.5cm
- [L] 14個入 税込 ¥2,484 (本体価格 ¥2,300) 箱サイズ: Ø19×H9cm

- S バラのフィナンシェ(フランボワ・ビスターシュ・アプリコット・ダブルショコラ) 各1個
- M バラのフィナンシェ(フランボワ・アプリコット・ダブルショコラ) 各2個、バラのフィナンシェ(ビスターシュ) 1個
- L バラのフィナンシェ(フランボワ・アプリコット) 各4個、バラのフィナンシェ(ビスターシュ・ダブルショコラ) 各3個

DOJIMA PETIT ROLL



堂島プティロール

「堂島ロール」を彷彿とさせる、お日持ちのする小さなロールケーキ。バニラビーンズが香るクリームを卵風味豊かな生地できると巻いたプレーンと、レモンの風味が口いっぱいにひろがる季節限定のフレーバーをご用意いたしました。



- 【プレーン】
- 5個入 税込 ¥1,296 (本体価格 ¥1,200) 箱サイズ: W11×L21×H6cm
- 10個入 税込 ¥2,484 (本体価格 ¥2,300) 箱サイズ: W22.5×L21.5×H6cm

- 【レモン】
- 5個入 税込 ¥1,296 (本体価格 ¥1,200) 箱サイズ: W11×L21×H6cm
- 10個入 税込 ¥2,484 (本体価格 ¥2,300) 箱サイズ: W22.5×L21.5×H6cm

※プレーン 15個入、レモン 15個入、レモンMX10個入・15個入のご用意もございます。

LEMON CAKE



レモンケーキ

さわやかなレモンの香りが広がる、可愛らしいレモン型のケーキ。レモンペーストとビュレを混ぜ込んでオープンでふんわりと焼き上げた生地には、ほんのりレモンを感じるホワイトチョコレートをもとわせました。甘酸っぱいレモンの味わいを存分にお楽しみいただけるひと品です。



- 5個入 税込 ¥1,404 (本体価格 ¥1,300) 冷蔵配送
- 箱サイズ: W18.5×L14×H7cm
- 10個入 税込 ¥2,592 (本体価格 ¥2,400) 冷蔵配送
- 箱サイズ: W26.5×L19.5×H7cm

高温になると表面のチョコレートが溶けてしまう可能性があります。直射日光・高温多湿を避け、涼しい場所で常温にて保管してお召し上がりください。