



約200年前パリでは美味しいスイーツと
厳選された紅茶のマリアージュを愉しむ「サロン・ド・テ」が生まれ、
貴婦人たちの華やかな社交場として瞬く間に栄えました。

「格調高い空間」と「美味しいデザートとお飲み物」で
《幸せ》なひとときをお届けする…。

モンシェールはそんな旅先で見かけた
素晴らしいヨーロッパ文化に魅了されて誕生しました。

キラキラと光り輝くシャンデリアのもと、
自社牧場・モンシェールファームの生乳を使用したクリームや、
近隣農家の旬のフルーツや食材、
スリランカから取り寄せた茶葉でお淹れした紅茶で
大切な方々と心ゆくまでおくつろぎください。

「堂島ロール」とはまた違う「優雅で幸せなひととき」を
お贈りいたします。

ようこそ！ サロン・ド・モンシェールへ

当店はワンオーダー制です

DRINK



TEA



DARJEELING

ダージリン

HOT/ICE ¥850

(税込 ¥935)

《紅茶のシャンパン》と称される、世界三大紅茶の一つ。
“マスカットフレーバー”とも呼ばれる成熟した果実のような香りが特徴で、
色は薄く爽やかな味わいです。



ASSUM

アッサム

HOT/ICE ¥800

(税込 ¥880)

豊かな自然を思わせるような、甘くふくやかな香りと
濃厚な味わいをお楽しみいただけるインドを代表する紅茶です。
渋みも少なく、コクのある力強い味わいです。



ENGLISH BREAKFAST TEA

イングリッシュブレイクファースト

HOT/ICE ¥800

(税込 ¥880)

スリランカのハイグロウン(高地)に位置するディンブラ地方の茶葉です。紅茶らしい
しっかりとした味わいで、香りや味わいのバランスが良く、ストレートはもちろんアイスや
ミルクティーにしても美味しいオールマイティーな紅茶です。



EARL GRAY

アールグレイ

HOT/ICE ¥800

(税込 ¥880)

ベルガモットで香り付けしたさわやかな香りの定番フレーバーティー。
アールグレイ特有のしっかりとした香りを、飲みやすく、
優しい味わいにしました。



フード・デザートとセットでお召し上げりの場合、ドリンク ¥150 OFF (アルコール除く)

HOT/ICE ¥800(税込 ¥880)



MON CHER TEA
モンシェールティー
(ストロベリー／グレープ)

モンシェールオリジナルブレンドティー。ストロベリーの上品な甘さとグレープの落ち着いた香りが魅力のふくよかな味わいです。



MUSCAT PARTY TEA
マスカットパーティー
(マスカット／グレープ)

爽やかなマスカットの香りと落ち着いた甘みのあるグレープ、2種のぶどうを上品にブレンドした香り高い紅茶です。



SWEET WHITE PEACH TEA
スウィートホワイトピーチ
(ホワイトピーチ／ストロベリー)

甘くてフレッシュなホワイトピーチとストロベリーの優しい香りは、身も心もリラックスさせてくれます。



TROPICAL MANGO TEA
トロピカルマンゴー
(マンゴー／パイナップル／
ホワイトピーチ／オレンジ／アブリコット)

たくさんのジューシーなフルーツたちのブレンドが、芳醇な香りを奏でます。アイスティーがおすすめです。



ORIENTAL VACANCE TEA
オリエンタルバカンス
(マンゴー／ジャスミン／ストロベリー)

爽やかでフルーティーな香りが広がり、あまり甘い香りを好まない方でもノンシュガーですっきりお召し上がり頂けます。



BERRY BOUQUET TEA
ベリーブーケ
(チェリー／ブラックベリー／グーズベリー)

チェリーの甘みと、ベリーのほのかな酸味があり、深い香りが引き立つ紅茶です。お砂糖を入れると更にフルーツの風味が増し、香り豊かに。



SWEET ROSE TEA
スウィートローズ
(アブリコット／ローズの花びら)

香り高いローズとアブリコットの柔らかな甘さが上品に香ります。ピンクの花びらが入っていて、優雅な余韻の残る紅茶です。



LEMON ROSE TEA
レモンローズ
(ローズ／レモン)

ローズの甘くて上品な香りにレモンの爽やかさをプラスした、とてもすっきりとした味わいです。アイスティーがおすすめです。



MAPLE STRAWBERRY TEA
メイブルストロベリー
(メイプル／ストロベリー)

ほっと一息、リラックスできる甘い香りの紅茶です。苺の甘酸っぱさにメイブルのコクがマッチします。



CARAMEL NUTS TEA
キャラメルナッツ
(キャラメル／チェスナッツ)

甘くてほんのり香ばしい紅茶です。キャラメルと栗の風味がふんわりと広がる、まるでスイーツのような味わいです。



CHOCOLATIER TEA
ショコラティエ
(チョコレート／カスタード／バニラ／
マロン／アールグレイ)

上質でちょっぴり大人っぽい味わいの紅茶。コク深いカカオの香りに栗のやさしい甘みが寄り添います。



CARAMEL ORANGE TEA
キャラメルオレンジ
(キャラメル／オレンジ)

キャラメルのやさしい甘さに、アークセントに加えたフレッシュなオレンジの香りをお楽しみいただける紅茶です。



フード・デザートとセットでお召し上げりの場合、ドリンク ¥150 OFF (アルコール除く)



JADE LEMON

翡翠レモン

HOT/ICE ¥800 (税込 ¥880)

美しいグリーンの『翡翠』をイメージしました。緑茶とジャスミンをベースに、レモングラスやペパーミントをブレンドし、コーンフラワーを散りばめました。爽やかな香りとエレガントなテイストがお楽しみいただけます。



AMBER ORANGE

アンバーオランジュ

HOT/ICE ¥800 (税込 ¥880)

『アンバー(琥珀)』をイメージした紅茶です。紅茶に、ハイビスカスやオレンジピール、ローズヒップ、ドライアップル、マリーゴールドの花びらをブレンドしました。柑橘の香りとスッパリとした味わいがお楽しみいただけます。



SWEET RUBY

スイートルビー

HOT/ICE ¥800 (税込 ¥880)

真っ赤な『ルビー』をイメージした紅茶です。紅茶に、ローズヒップやハイビスカス、アサイー、ローズの花びらを贅沢にブレンドしました。奥ゆかしい甘味と芳醇な香りが特徴的な紅茶です。



CHAMPAGNE OOLONG TEA

シャンパンウーロン

HOT/ICE ¥800 (税込 ¥880)

淡い桜色をした宝石「シャンパンガーネット」をイメージしました。凍頂烏龍茶をベースに、華やかなローズやジャスミンフラワー、ハイビスカスなどをブレンド。お湯を注ぐとほんのりと、サーモンピンクのようなすい色が広がります。



ROSE HIPS HIBISCUS

ローズヒップ ハイビスカス

HOT/ICE ¥800
(税込 ¥880)

ノン
カフェイン



LEOMN MINT

レモンミント

HOT/ICE ¥800
(税込 ¥880)

ノン
カフェイン



CHAMOMILE

カモミール

HOT/ICE ¥800
(税込 ¥880)

ノン
カフェイン



ORIGINAL FLOWER

オレンジフラワー

HOT/ICE ¥800
(税込 ¥880)

ノン
カフェイン



フード・デザートとセットでお召し上げりの場合、ドリンク ¥150 OFF (アルコール除く)



COFFEE

焙煎士・岩崎氏監修
モンシェールオリジナルブレンド

ORIGINAL COFFEE

モンシェール ブレンドコーヒー

HOT/ICE ¥680
(税込 ¥748)

MON CHER CREAM COFFEE

モンシェールクリームコーヒー



HOT/ICE ¥780
(税込 ¥858)

ESPRESSO

エスプレッソ

¥450
(税込 ¥495)

COLD BREW

水出しアイスコーヒー

¥780
(税込 ¥858)

SIPHON COFFEE

サイフォンコーヒー

HOT ¥800
(税込 ¥880)



LATTE

LATTE

ラテ

HOT/ICE ¥750
(税込 ¥825)

CARAMEL LATTE

キャラメルラテ

HOT/ICE ¥780
(税込 ¥858)

HAZELNUT LATTE

ヘーゼルナッツラテ

HOT/ICE ¥780
(税込 ¥858)

VANILLA LATTE

バニララテ

HOT/ICE ¥780
(税込 ¥858)

MATCHA LATTE

抹茶ラテ

HOT/ICE ¥780
(税込 ¥858)



焙煎士・岩崎裕也
2018年Japan CoffeeRoasting Championchip
準優勝
2019年JAS roast competition優勝など数々の
国内大会で受賞。
優れた焙煎技術を持つ焙煎士・岩崎さんが、繊細なモン
シェールのフードやスイーツに合うよう特別に配合したオリ
ジナルブレンドコーヒーをお楽しみいただけます。

☼☼☼ TAKAMURA WINE & COFFEE ROASTERS

大阪堂島本店からほど近い江戸堀に構えるワイン
とコーヒー専門店。
《ワインのようにコーヒーを楽しもう》をテーマに、
世界中の生産者からテロワールを感じる個性的な
コーヒー豆を取り揃え自家焙煎している。



フード・デザートとセットでお召し上がりの場合、ドリンク ¥150 OFF (アルコール除く)

SOFT DRINK



BERRY SODA

ベリーフルーツエイド

¥900

(税込 ¥990)

苺・フランボワーズの果肉とソースを使ったソーダ。

CITRUS SODA

シトラスフルーツエイド

¥900

(税込 ¥990)

オレンジ・レモン・ライムがさわやかに香るソーダ。

ORANGE JUICE

オレンジジュース

¥680

(税込 ¥748)

PERRIER

ペリエ

¥730

(税込 ¥803)

MIX JUICE

ミックスジュース

¥900

(税込 ¥990)

COCOA

ココア

HOT/ICE ¥780

(税込 ¥858)

SMOOTHIE



CHOCOLAT CREAM SMOOTHIE

ショコラクリームスムージー ¥1,100

(税込 ¥1,210)

コーヒーのほろ苦さにミルクのやさしい味わいがマッチした、なめらかでシャリシャリとした食感のフローズンドリンク。ミルクィなクリームとコクのあるチョコソース、ほろほろとした食感のシュトロイゼルを飾って仕上げました。



BERRY CREAM SMOOTHIE

ベリークリームスムージー ¥1,100

(税込 ¥1,210)

いちごとフランボワーズを贅沢に使った、シャリシャリとした食感のさわやかなフローズンドリンク。ミルクィなクリームと甘酸っぱいベリーの果肉とソースでデコレーションしました。



フード・デザートとセットでお召し上がりの場合、ドリンク ¥150 OFF (アルコール除く)

ALCOHOL



CRAFT BEER

KOTOBUKI BREWING -KITASHINCHI BEER

壽酒造株式会社

北新地ビール

330ml ¥800

(税込 ¥880)

ドイツのケルン地方で醸造されている、伝統的ビール・ケルシュをベースに、日本の食事に合うように、すっきりとした味わいと喉ごしにしたほのかにモルティな仕上がり一杯です。

MINOH-BEER -PALE ALE

笑面ビール

ペールエール

330ml ¥800

(税込 ¥880)

アメリカンホップをブレンドし贅沢に使用した、柑橘系のアロマが爽やかなペールエールです。バランスのとれた味わいで、お料理との相性も抜群です。

WINE

VIN ROUGE

赤ワイン

グラス ¥850

(税込 ¥935)

VIN BLANC

白ワイン

グラス ¥850

(税込 ¥935)

CHAMPAGNE

シャンパン

200ml ¥2,500

(税込 ¥2,750)

WHISKY AND SODA

WHISKY AND SODA -SUNTORY KAKU

角ハイボール

¥700

(税込 ¥770)

NON-ALCOHOLIC

SUNTORY ALL FREE

オールフリー

¥650

(税込 ¥715)

FOOD

PASTA

PASTA WITH SEA URCHIN
AND TOMATO CREAM

ウニのトマトクリームパスタ



¥1,450

(税込 ¥1,595)

濃厚なウニの旨味とトマトのさわやかな風味が
絶妙にマッチした、シェフおすすめのひと品。
モンシェールのクリームを加えたクリーミーなソースが
もちもちとした食感の麺に絡み、コクのある味わいが
食欲をそそります。



ドリンクセット /

お好みのドリンク1杯

税込 ¥150 OFF (アルコールを除く)



GRATIN

SEAFOOD GRATIN

シーフードグラタン



¥1,350

(税込 ¥1,485)

あさり、イカ、えび、貝柱といった豪華なシーフードを玉ねぎ、
マッシュルームと一緒にベシャメルソースと合わせてこんがり
焼き上げました。ソースと相性の良いペンネも入った食べ応え
も十分なグラタンです。

CHICKEN & BROCCOLI GRATIN

チキンとブロッコリーのグラタン

¥1,350

(税込 ¥1,485)

ホワイトソースにジューシーな鳥もも肉にブロッコリーとしめじ、
ペンネを合わせたグラタン。
仕上げるチーズが食欲をそそるひと品です。



ドリンクセット /

お好みのドリンク1杯

税込 ¥150 OFF (アルコールを除く)



SANDWICH



EGG SANDWICH

モンシェール特製フワフワたまご焼きサンド

隠し味に「堂島ロール」のクリームを加えてふんわりと焼き上げた厚焼き玉子をやさしくサンドしました。
食べ応え抜群、大人気のサンドイッチです。

¥1,000
(税込 ¥1,100)

VEGETABLE SANDWICH

野菜サンド

フレッシュな野菜をサンドした、ヘルシーなサンドイッチ。

¥900
(税込 ¥990)

STRAWBERRY SANDWICH

苺サンド

相性抜群の「堂島ロール」のクリームとフレッシュな苺をサンドしました。

¥1,100
(税込 ¥1,210)



ドリンクセット / お好みのドリンク1杯 税込 ¥150 OFF (アルコールは除く)

DESSERT



MILLE-FEUILLE



STRAWBERRY MILLE-FEUILLE

苺のミルフィーユ

バターの香り豊かな香ばしいパイ生地に、バニラビーンズが香るカスタードクリームと苺をサンドしました。
パイのさくさく食感と、苺の甘酸っぱさをお楽しみください。

¥1,500
(税込 ¥1,650)

PARFAIT



PARFAIT ANTOINETTE

パルフェ・アントワネット ¥1,600
(税込 ¥1,760)

ヘーゼルナッツの生地に真っ赤な薔薇のジュレと、苺とチェリーのコンポートを重ね、バニラアイスと苺ソルベをトッピング。仕上げに口当たりの良い苺ガナッシュを絞った、鮮やかな赤色が優美で華やかなパルフェです。



PARFAIT BERRY PISTACHIO

パルフェ・ベリーピスタチオ ¥1,500
(税込 ¥1,650)

「ナッツの女王」とも言われるピスタチオを使ったクリームとベリーのコンポートに、ピスタチオと苺、2種類のアイスのをせてピスタチオガナッシュを絞りました。



ドリンクセット / お好みのドリンク1杯 税込 ¥150 OFF (アルコールは除く)



CAKE SET

ラテ・ソフトドリンク +税込 ¥100 スムージー・フロート +税込 ¥300



MON CHER SET

モンシェールセット

「堂島ロール」にも使用している自社牧場のクリームを隠し味に加えた「モンシェールフワフワ特製たまごサンド」と「堂島ロール」のセット。

ブレンドコーヒーorティー付

¥1,500
(税込 ¥1,650)

DOJIMA ROLL & GELATO SET

堂島ロール&ジェラートセット

看板商品の「堂島ロール」と季節のおすすめ「ジェラート」を一緒にお楽しみいただけます。

ブレンドコーヒーorティー付

¥1,300
(税込 ¥1,430)

DOJIMA ROLL & CAKE SET

堂島ロール&ケーキセット

モンシェールの代表スイーツ「堂島ロール」とケーキを一緒にお楽しみいただくちょっと贅沢なプレート。

ブレンドコーヒーorティー付

¥1,650
(税込 ¥1,815)

CAKE SET

ケーキセット

ケーキとドリンクのセット。
お好きなケーキをお選びくださいませ。

ブレンドコーヒーorティー付

¥1,300
(税込 ¥1,430)

SPRING DESSERT



SPRING AFTERNOON TEA SET

春のアフタヌーンティーセット ￥3,850
(税込 ￥4,235)

ベリーのパンナコッタに、甘酸っぱい苺の香りが広がるくちどけなめらかなムース、カカオがふんわりと香るチョコレートケーキなど、華やかなブティガトーと軽食を盛り合わせたアフタヌーンティーセット。



BERRY PARFAIT

苺のパフェ ￥1,850
(税込 ￥2,035)

みずみずしい苺のゼリーに「堂島ロール」のクリーム、苺アイスを重ね、フレッシュな苺と餡細工で華やかにデコレーションしたパフェ。苺畑の香りに誘われて蝶々がひらひらと飛んできた…そんな春めいたストーリーを思わせる、シェフの自信作です。



STRAWBERRY SANDWICH SET

苺のサンドセット

「堂島ロール」のクリームとフレッシュな苺をサンドしました。相性抜群の組み合わせを、お好きなドリンクとともに楽しみたい。

ブレンドコーヒーorモンシェールティー苺付

￥1,500
(税込 ￥1,650)

SPRING DRINK



BERRY SODA

苺エイド

¥1,000
(税込 ¥1,100)

苺の果肉とソースを使ったソーダ。
甘酸っぱい苺の香りが広がるさわやかな味わいです。



BERRY SMOOTHIE

苺のスムージー

¥1,200
(税込 ¥1,320)

氷を使わず、凍らせたヨーグルトと苺のコンポートだけで作ったスムージー。しっかりとしたヨーグルトのコクを感じられる濃厚でぜいたくな味わいです。



MON CHER TEA - STRAWBERRY

モンシェールティー苺

¥850
(税込 ¥935)

苺のフレッシュな甘さとはのかな酸味が魅力の紅茶。暖かい春の訪れを感じさせる、優雅で上品な味わいです。



LATTE - STRAWBERRY

苺のカフェラテ

¥880
(税込 ¥968)

エスプレッソに苺のフレーバーをプラスした春色ラテ。エスプレッソの心地よいほろ苦さに、芳醇な苺の風味がマッチした、春を思わせる華やかな味わいに。

※ティー/カフェラテについてくる苺以外のフルーツは変更になる場合がございます。

SPRING FOOD

SHRIMP & BROCCOLI GRATIN

エビとブロッコリーの グラタン

¥1,350

(税込 ¥1,485)

おおぶりのエビ・ブロッコリー・ペンネを
合わせ、仕上げにモッツァレラチーズを
使った、濃厚でミルキーなグラタン。隠し
味に加えたモンシェールのクリームが、
まろやかなコクを生み出します。



PASTA WITH SAKURA SHRIMP & CANOLA FLOWER

桜エビと菜の花のパスタ

¥1,350

(税込 ¥1,485)

桜エビの旨味と菜の花のほろ苦さをガーリックオイルがまとめてあげた、春の恵みが詰まったオイルベースのパスタ。もちりとした麺とも相性良く、素材感あふれる味わいに仕上げました。彩りも鮮やかで、見た目も楽しめるひと皿です。



PASTA WITH WHITEBAIT & BAMBOO SHOOT, MIZUNA

しらすと筍と水菜のペペロンチーノ

¥1,350

(税込 ¥1,485)

旬の味覚を楽しむ香り高いペペロンチーノ。ガーリックオイルとトウガラシが素材の持ち味を引き出した、風味豊かな味わい。しらすのさわやかな旨味、筍と水菜のシャキシャキとした食感に春の訪れを感じます。



ドリンクセット / お好みのドリンク1杯(アルコールは除く) 税込 ¥150 OFF