



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

#### ダーズリン

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、甘くふくよかな香りと  
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ックファースト

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。

HOT/ICE ¥800 (税込 ¥880)



**MON CHER TEA**  
**モンジュールティー**  
(ストロベリー/グレープ)

モンジュ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/バナナ/ホワイトピーチ/オレンジ/アプリコット)

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**  
(アプリコット/ローズの花びら)

香り高いローズとアプ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**  
**メイプルストロベリー**  
(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プ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)



おすすめ

### 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 アンバーオレンジ

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。



おすすめ

### 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『シャンパンゲネット』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。



ノン  
カフェイン

### 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)



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)



# COFFEE

---

## 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)



# LATTE

---

## LATTE

ラテ

HOT/ICE ¥740  
(税込 ¥814)

## CARAMEL LATTE

キャラメルラテ

HOT/ICE ¥760  
(税込 ¥836)

## HAZELNUT LATTE

ヘーゼルナッツラテ

HOT/ICE ¥760  
(税込 ¥836)

## VANILLA LATTE

バニララテ

HOT/ICE ¥760  
(税込 ¥836)



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 ¥1,000  
(税込 ¥1,100)

莓・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 ¥1,000  
(税込 ¥1,100)

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 ¥740  
(税込 ¥814)

## PERRIER

ペリエ ¥740  
(税込 ¥814)

## 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コ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

---

KINSHACHI BEER -PILSNER

金しゃちビール  
ピルスナー ¥800  
(税込 ¥880)

ホップの苦味が強くモルトのキレの良さが特徴のジャーマンピルスナースタイルを採用。他にはないしっかりとした苦味が癖になる一杯。

KINSHACHI BEER -LAGER

金しゃちビール  
名古屋赤味噌ラガー ¥800  
(税込 ¥880)

原料の一部に赤味噌(豆味噌)を使用した金しゃちオリジナルビール。赤味噌と麦芽の旨味が絶妙にマッチしたダークラガーです。

## WINE

---

VIN ROUGE

赤ワイン グラス ¥1,000  
(税込 ¥1,100)

VIN BLANC

白ワイン グラス ¥1,000  
(税込 ¥1,100)

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 ¥600  
(税込 ¥660)

# 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 

¥1,340  
(税込 ¥1,474)

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 ¥1,340

(税込 ¥1,474)

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。  
仕上げの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 / TOAST

---



### 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)

### 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)

### OGURA & CREAM TOAST

#### 小倉クリームトースト

分厚くカットした食パンをトーストし、バター・小倉・バニラアイス「堂島ロール」のクリームをのせてメープルシロップをたらした贅沢なトーストです。

¥840  
(税込 ¥924)



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



DOJIMA PRINCESS-ROLL PARFAIT

### 堂島プリンセスロールパフェ

¥1,400  
(税込 ¥1,540)

その昔、苺の入った堂島ロールは「堂島プリンセスロール」と呼んでいました。ミルクのようなクリームに甘酸っぱい苺やベリーのハーモニー。当店が誇る限定パフェです。



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 おすすめ

「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「モンシェール特製フワフワたまごサンド」と「堂島ロール」のセット。

ブレンドコーヒーorティー付 ¥1,420  
(税込 ¥1,562)

### 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 ¥1,250  
(税込 ¥1,375)

### 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 ¥1,700  
(税込 ¥1,870)

### CAKE SET

#### ケーキセット

ケーキとドリンクのセット。  
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



## AFTERNOON TEA SET -FRAISE BOUQUET

アフタヌーンティーセット  
フリーズブーケ

¥3,819

(税込 ¥4,200)

甘酸っぱい苺を使ったタルトにパンナコッタ、新緑のように鮮やかなピスタチオのミニロールやムースなどのスイーツと、色とりどりのエディブルフラワーを華やかに飾りつけた季節限定のアフタヌーンティーセットです。



## BERRY PARFAIT

苺のパフェ

¥1,700

(税込 ¥1,870)

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、フレッシュな苺と鉛細工で華やかにデコレーションしたパフェ。苺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お楽しみください。

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

莓エイド

¥1,100  
(税込 ¥1,210)

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



BERRY SMOOTHIE

莓のスムージー

¥1,100  
(税込 ¥1,210)

氷を使わず、凍らせたヨーグルトと莓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

モンシエールティー 莓

¥900  
(税込 ¥990)

莓のフレッシュな甘さとほ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

莓のカフェラテ

¥800  
(税込 ¥880)

エスプレッソに莓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、芳醇な莓の風味がマッチした、春を思わせる華やかな味わいに。

# SPRING FOOD

SHRIMP & BROCCOLI GRATIN

エビとブロッコリーの  
グラタン

¥1,340

(税込 ¥1,474)

おおぶりのエビ・ブロッコリー・ペネを  
合わせ、仕上げにモッツァレラチーズを  
使った、濃厚でミルクィなグラタン。隠し  
味に加えたモンシエールのクリームが、  
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

¥1,340

(税込 ¥1,474)

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どめあげた、春の恵みが詰まったオイルベースのパスタ。もっ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

¥1,340

(税込 ¥1,474)

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