

# DRINK



## COFFEE

ORIGINAL COFFEE

モンシェール ブレンドコーヒー

HOT/ICE ¥580  
(税込 ¥638)



MON CHER CREAM COFFEE

モンシェールクリームコーヒー

¥680  
(税込 ¥748)

ESPRESSO

エスプレッソ

¥450  
(税込 ¥495)



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)

# LATTE

---

LATTE

ラテ HOT/ICE ¥640  
(税込 ¥704)

CARAMEL LATTE

キャラメルラテ HOT/ICE ¥680  
(税込 ¥748)

HAZELNUT LATTE

ヘーゼルナッツラテ HOT/ICE ¥680  
(税込 ¥748)

VANILLA LATTE

バニララテ HOT/ICE ¥680  
(税込 ¥748)

MATCHA LATTE

抹茶ラテ HOT/ICE ¥680  
(税込 ¥748)



# FLOAT

---

COFFEE FLOAT

コーヒーフロート ¥760  
(税込 ¥836)

LATTE FLOAT

ラテフロート ¥780  
(税込 ¥858)

TEA FLOAT

ティーフロート ¥760  
(税込 ¥836)

COCOA FLOAT

ココアフロート ¥780  
(税込 ¥858)

ORANGE FLOAT

オレンジフロート ¥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 (アルコールは除く)

# SOFT DRINK



## BERRY SODA

ベリーフルーツエイド **¥720**  
(税込 ¥792)

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 **¥720**  
(税込 ¥792)

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 **¥600**  
(税込 ¥660)

## COCOA

ココア **HOT/ICE ¥720**  
(税込 ¥792)

## PEACH JUICE

岡山産桃ジュース **¥800**  
(税込 ¥880)

# SMOOTHIE



## CHOCOLAT CREAM SMOOTHIE

ショコラクリームスムージー **¥800**  
(税込 ¥880)

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。ミルクィなソフト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 **¥800**  
(税込 ¥880)

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。ミルクィなソフト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)

# TEA

HOT/ICE ¥720(税込 ¥792)



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/バナナ/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/カスタードバナナ/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 ¥720 (税込 ¥792)

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、レモンガ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 ¥720 (税込 ¥792)

『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 ¥720 (税込 ¥792)

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 ¥720 (税込 ¥792)

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。



DARJEELING  
ダーズリン

HOT/ICE ¥760  
(税込 ¥836)



ENGLISH BREAKFAST TEA  
イングリッシュ  
ブレイクファースト

HOT/ICE ¥720  
(税込 ¥792)



ASSUM  
アッサム

HOT/ICE ¥720  
(税込 ¥792)



EARL GRAY  
アールグレイ

HOT/ICE ¥720  
(税込 ¥792)



ノン  
カフェイン

ROSE HIPS HIBISCUS  
ローズヒップ  
ハイビスカス

HOT/ICE ¥720  
(税込 ¥792)



ノン  
カフェイン

LEOMN MINT  
レモンミント

HOT/ICE ¥720  
(税込 ¥792)



ノン  
カフェイン

CHAMOMILE  
カモミール

HOT/ICE ¥720  
(税込 ¥792)



ノン  
カフェイン

ORIGINAL FLOWER  
オレンジフラワー

HOT/ICE ¥720  
(税込 ¥792)



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

---

DOPPO - PILSNER

宮下酒造

独歩 ピルスナー

330ml ¥800

(税込 ¥880)

生きた酵母の入っているホップ香と苦味の効いた爽やかなビールです。

DOPPO - DUNKEL

宮下酒造

独歩 デュンケル

330ml ¥800

(税込 ¥880)

色は濃いブラウン、苦味はやや弱く、味は濃厚なビールです。飲んだ後にも、口の中に甘く香ばしい麦芽の香味がほのかに残ります。

## WINE

---

VIN ROUGE

赤ワイン

グラス ¥740

(税込 ¥814)

VIN BLANC

白ワイン

グラス ¥740

(税込 ¥814)

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

¥680

(税込 ¥748)

## NON-ALCOHOLIC

---

SUNTORY ALL FREE

オールフリー

¥600

(税込 ¥660)

# FOOD



## RAINBOW PLATE

栄養がたっぷり詰まった、見て、味わって楽しむ色とりどりのサラダ「虹色野菜」と、胚芽部分が通常より3倍もある、GABAやビタミンE、食物繊維などの栄養素が豊富な高機能玄米「金のいぶき」を添えた、モンシェールカフェ自慢のごはんプレートです。



-CHICKEN STEAK

### 虹色野菜のチキンプレート

鶏もも肉をじっくりとグリルして仕上げました。旨味がぎゅっと凝縮された、ジューシーな味わいです。

¥1,180  
(税込 ¥1,298)

-FRIED CHICKEN

### 虹色野菜のからあげプレート

特性ダレにつけこんだジューシーなからあげ。

¥1,180  
(税込 ¥1,298)

-HAMBURGER STEAK

### 虹色野菜のハンバーグプレート

旨味と肉汁を閉じ込めて焼き上げたハンバーグ。

¥1,180  
(税込 ¥1,298)



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)



## GRATIN

SEAFOOD GRATIN

シーフードグラタン



¥1,180  
(税込 ¥1,289)

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

¥1,180  
(税込 ¥1,289)

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)

## HAMBURGER STEAK

HAMBURGER STEAK

鉄板煮込みハンバーグ

¥1,100  
(税込 ¥1,210)

HAMBURGER STEAK

鉄板煮込みハンバーグ

ライス(赤米)付き

¥1,260  
(税込 ¥1,386)

ニンニクとナツメグの効いた食欲をそそる香りと、  
ジューシーな肉の旨味が広がります。  
特製ソースをたっぷり絡めてお召し上がりください。



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。

¥780  
(税込 ¥858)

### EGG & MAYONNAISE SANDWICH

#### たまごサンド

自家製の玉子サラダをサンド。クリーミーで濃厚な風味をお楽しみください。

¥680  
(税込 ¥748)

### 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。

¥680  
(税込 ¥748)

### 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。

¥980  
(税込 ¥1,078)

## PASTA



### PASTA WITH SEA URCHIN AND TOMATO CREAM



#### ウニのトマトクリームパスタ

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皿。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。

¥1,360  
(税込 ¥1,496)



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)

# À LA CARTE



PROSCIUTTO SALAD

生ハムサラダ ¥1,260  
(税込 ¥1,386)

PROSCIUTTO SALAD - HALF SIZE

生ハムサラダ ハーフ ¥720  
(税込 ¥792)

BIG SAUSAGE

本格ビッグソーセージ 1本 ¥580  
(税込 ¥638)

スパイス SPICE

スモーク SMOKE

ハーブ HERB



FRIED POTATO

フライドポテト

ソルト SALT ¥680  
(税込 ¥748)

トリュフ塩 TRUFFLE SALT ¥720  
(税込 ¥792)

チーズ CHEESE ¥720  
(税込 ¥792)

# 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。

¥1,340  
(税込 ¥1,474)

## PARFAIT



BERRY PARFAIT

### ベリーパフェ

¥1,140  
(税込 ¥1,254)

フレッシュな苺に苺アイス、苺ソースを使った、甘酸っぱい苺の風味を堪能できる王道パフェ。ミルクの香り広がる「堂島ロール」のクリームとの組み合わせをお楽しみください。



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 ¥1,540  
(税込 ¥1,694)

### 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 ¥1,250  
(税込 ¥1,375)

# SPRING DESSERT



## SPRING AFTERNOON TEA SET

春のアフタヌーンティーセット ¥3,500  
(税込 ¥3,850)

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 ¥1,700  
(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

苺エイド

¥880  
(税込 ¥968)

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

¥980  
(税込 ¥1,078)

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

モンシエールティー苺

¥780  
(税込 ¥858)

苺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

苺のカフェラテ

¥800  
(税込 ¥880)

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。

# SPRING FOOD

SHRIMP & BROCCOLI GRATIN

エビとブロッコリーの  
グラタン

¥1,180  
(税込 ¥1,289)

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

¥1,180  
(税込 ¥1,289)

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

¥1,180  
(税込 ¥1,289)

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