

We bring you news about the deliciousness of Mon cher Hakata's seasonal ingredient.

7月の旬食材は桃

シーズنزガーデン〜桃

しっとりふわふわに焼き上げたモンシェールのスポンジに「堂島ロール」のクリームを絞り、パティシエが一つひとつ丁寧に湯むきした九州産の桃を大胆に飾りました。みずみずしい桃の上品な甘みと香りを楽しめる、スペシャルなデコレーションケーキです。

4号

3,456円(税込)

5号

4,536円(税込)



旬を迎えた九州産の桃 スイーツで味わう贅沢時間



桃たっぷりバニラムース

バナナが華やかに香るふんわりムースに九州産のフレッシュな桃をたっぷりとしり、みずみずしいゼリーで包み込みました。桃とバニラムースのやわらかで芳醇な風味に、アクセントにのびせたフランボワーズソースの甘酸っぱさが重なった、軽やかで飽きのこない味わいです。

2,592円(税込)



桃のカスタードパイ

バナナ香るカスタードを絞り香ばしく焼き上げたパイに「堂島ロール」のクリームと九州産の桃を飾りました。さっぱり香ばしいパイ、ジューシーでとろけるような桃とミルクィで軽やかなクリームが生み出す複雑な味わいをお楽しみください。

594円(税込)

まるごと桃のケーキ

アールグレイが香るマフィンの上に、パティシエが一つひとつ丁寧に湯むきしたフレッシュな九州産の桃をまるごとオン。くりぬいた種の部分には銅鍋で手炊きしたモンシェールのカスタードを詰めました。インパクト大な贅沢スイーツです。

1,296円(税込)



桃と紅茶のパフェ

アールグレイがふわりと香るパンナコッタに、芳醇な桃のゼリーと「堂島ロール」のクリームを重ね、フレッシュな九州産の桃をトッピングしました。紅茶の上品な香りと桃のやさしい甘みが生み出す、涼やかで贅沢な味わいは、暑い夏のご褒美にぴったりです。

594円(税込)



桃のショートケーキ

「堂島ロール」の生地とクリームを使ったモンシェールの王道ショートケーキ。みずみずしくやわらかな九州産の桃が芳醇に香る、ジューシーで軽やかなこの時期だけの味わいです。

756円(税込)



ロールケーキ

季節の堂島ロール〜桃

旬をむかえた芳醇でみずみずしい桃を使った「堂島ロール」。丁寧に湯むきしカットした九州産の桃と、銅鍋で手炊きしたカスタードを、生乳の香り広がるクリームと一緒に桃のペーストを練りこんだ淡いピンク色の生地で包みました。

1本

2,160円(税込)

ハーフ

1,296円(税込)

カット

508円(税込)



マフィン

焼き立て桃マフィン

香り豊かなアールグレイを合わせた生地に、ジューシーな桃のシロップ漬けを加えてふんわりと焼き上げました。紅茶の上品な香りと、桃のとろけるような甘さが口の中で重なり合い、焼き立てならではの風味がひと口ごとに広がります。

301円(税込)





SEASONS

アニバーサリー限定商品!

九州の大地から生まれる旬の美味しさと、ここにしかない味わい

～九州の大地が生んだ素材に想いを馳せながらお楽しみください～

九州のフルーツミックスロール

3,456円(税込)



1. 九州のフルーツミックスロール

九州の大地が育てたみずみずしいフルーツを心ゆくまで楽しめる、1周年記念企画にふさわしいスペシャルなロールケーキ。

主役は、今まさに旬を迎えた、芳醇でとろけるような甘みを持つ九州産のメロンと桃。ジューシーな果実感を存分に味わっていただけるよう、食べごたえのある大きさにカットしてのばせ、さらにはトップにも飾ってインパクト大な仕上がりに。

続いては福岡・八女産の香り高い抹茶を練りこんだ、くちどけなめらかなガナッシュ。まろやかなカカオのkokoroと抹茶のほろ苦さが調和した、奥深い和の余韻をお楽しみいただけます。モンシェール・ファーム直送の生乳から作ったオリジナルクリームには、糸島レモンのピールを合

わせてさわやかなアクセントをプラス。

福岡県産あまおうのジャムは、華やかな甘酸っぱさを添え、味のリズムに立体感を生み出しています。お召し上がりの直前には、お好みで濃厚な福岡県産あまおうのソースをとろりとかけると、さらにさわやかに、飽きのこない味わいに。この季節、この土地ならではの美味しさが幾重にも重なった、贅沢なロールケーキをぜひご堪能ください。



2. 博多マドレーヌ

お口いっぱいに広がる香ばしさとやさしい甘み。オーブンでふっくらと焼き上げた、九州の恵みがぎゅっと詰まったマドレーヌが誕生しました。

ふんわりとした食感の秘密は、軽やかな焼き上がりが特長の九州産小麦粉「かめ特特」。風味豊かで口当たりがやわらかく、小麦本来の自然な甘みと香りがほかの素材の風味をぐっと引き立てるため、バターとの相性も抜群です。

そしてそのバターは、福岡県内の酪農家が大切に育てた新鮮な生乳のみを100%使用した、生乳本来のkokoroと甘みをしっかりと感じられる「ふくおか県酪バター」をチョイス。さらにはパールシュガーをアクセントに加え、食感に遊び心をプラスしました。

九州の土地で育まれた素材が織りなす、素朴ながら確かな味わいのマドレーヌを、どうぞご賞味ください。口に入ると、外はほんのり香ばしく、中はしっとりなめらか。素材の風味を生かした、どこか懐かしくも上品な味わいが広がります。



博多マドレーヌ

270円(税込)

ALL
九州産

3. 明太チーズパイ

まるで小さなハートを思わせるような、クルクルと巻かれた愛らしいフォルムのパイ。中にはピリッと辛い明太子と香ばしく濃厚なチーズを練りこんでいます。

シェフが最もこだわったのは、甘み・辛味・旨味のバランス。

ほんのり甘いパイ、ほどよい塩味と辛味の明太子、kokoroのあるチーズの組み合わせに、思わずもうひとつと手が伸びてしまう、あとを引く味わいに仕上げました。

おやつにはもちろん、お手土産にもピッタリな大人から子どもまで楽しめる一品です。



明太チーズパイ

2枚入

378円(税込)

8枚入

1,728円(税込)

モンシェール シーズンズ 博多阪急店

定番商品をはじめ、九州の“旬”の食材を使ったお菓子が並ぶ新しいお店です。

お問い合わせ：092-419-5188(店舗直通)

〈営業時間〉午前10時～午後8時

※商品や営業時間に変更となる場合がございます。最新のお知らせはホームページをご覧ください。

次回の旬食材は **シャインマスカット** など

ブランドサイト



Follow Us!



【博多阪急 B1階 食料品】