

DRINK



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。

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 ¥650
(税込 ¥715)

MON CHER CREAM COFFEE



おすすめ
モンシェールクリームコーヒー

¥780
(税込 ¥858)

ESPRESSO

エスプレッソ

¥450
(税込 ¥495)



POUR OVER COFFEE

モンシェールブレンドスペシャル
ハンドドリップコーヒー

HOT ¥800
(税込 ¥880)

エチオピアウォッシュド・エチオピアナチュラル・ブラジルの豆をミックスし、
じっくりと丁寧に焙煎。フルーティーで華やかな香りが特徴です。
自分で淹れる自分だけのコーヒーを味わう楽しさを、ぜひ体感してください。

+税込 ¥100 | 富士百年水でお淹れいたします



富士山を有する静岡県は
“みずのくに静岡”と称されます。
富士山百年水は、富士山に積
もった雪が約百年の歳月をかけて
地下水となった湧き水で、雑
味がなく洗練された、柔らかな
口当たりが特徴です。



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

HOT/ICE

LATTE

ラテ

¥720
(税込 ¥792)

CARAMEL LATTE

キャラメルラテ

¥740
(税込 ¥814)

HAZELNUT LATTE

ヘーゼルナッツラテ

¥740
(税込 ¥814)

VANILLA LATTE

バニララテ

¥740
(税込 ¥814)

MATCHA LATTE

抹茶ラテ

¥740
(税込 ¥814)



FLOAT

COFFEE FLOAT

コーヒーフロート

¥780
(税込 ¥858)

LATTE FLOAT

ラテフロート

¥800
(税込 ¥880)

TEA FLOAT

ティーフロート

¥780
(税込 ¥858)

COCOA FLOAT

ココアフロート

¥800
(税込 ¥880)

ORANGE FLOAT

オレンジフロート

¥780
(税込 ¥858)



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

¥880
(税込 ¥968)

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

¥880
(税込 ¥968)

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)

MINERAL WATER FROM MT.FUJI

富士百年水

¥400
(税込 ¥440)

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 ¥980
(税込 ¥1,078)

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。ミルクシー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 ¥980
(税込 ¥1,078)

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。ミルクシー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い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)



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 ¥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。柑橘の香りとスッキ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。



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)



ROSE HIPS HIBISCUS

ローズヒップ
ハイビスカス

HOT/ICE ¥720
(税込 ¥792)



LEOMN MINT

レモンミント

HOT/ICE ¥720
(税込 ¥792)



CHAMOMILE

カモミール

HOT/ICE ¥720
(税込 ¥792)



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

豊かな水源に恵まれ、多数のクラフトビール醸造所がひしめく静岡県。

中でも一番の老舗・アオイブリューイングのビールをご用意いたしました。麦の美味しさが際立つ、いつまでも飲んでいたと思うような飲みやすさが特長。手作業で丁寧に仕込まれた、香り高く深い味わいをお楽しみください。



AOI BREWING -SENGEN GOLDEN ALE

アオイビール

浅間ゴールドエンエール 330ml ¥740
(税込 ¥814)

豊かな香りと軽やかな飲み口が特長の、
飲みやすいビール。



AOI BREWING -SUNPU ALT

アオイビール

駿府アルト 330ml ¥740
(税込 ¥814)

黒ビールのような風味の、味わい深いビール。

WNIE

VIN ROUGE

赤ワイン

グラス ¥800
(税込 ¥880)

VIN BLANC

白ワイン

グラス ¥800
(税込 ¥880)

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」とメイン料理がセットになっ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。

¥1,380
(税込 ¥1,518)

-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。

¥1,380
(税込 ¥1,518)

-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。

¥1,380
(税込 ¥1,518)



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  **¥1,260**
(税込 ¥1,386)

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 **¥1,260**
(税込 ¥1,386)

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 **¥1,180**
(税込 ¥1,298)

HAMBURGER STEAK

鉄板煮込みハンバーグ
ライス(赤米)付き **¥1,280**
(税込 ¥1,408)

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。

¥1,450
(税込 ¥1,595)



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



※画像はハーフサイズ

PROSCIUTTO SALAD

生ハムサラダ

¥1,350

(税込 ¥1,485)

PROSCIUTTO SALAD - HALF SIZE

生ハムサラダ ハーフ

¥740

(税込 ¥814)

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。

¥1,480
(税込 ¥1,628)

PARFAIT



BERRY PARFAIT

ベリーパフェ

¥1,200
(税込 ¥1,320)

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 & SOFT SERVE ICE CREAM SET

堂島ロール&ソフトクリームセット

看板商品の「堂島ロール」とモンシェールファームの生乳を使用した「ソフトクリーム」を一緒にお楽しみいただけます。
(ミルク or 季節のフレーバー or MIX)

ブレンドコーヒーorティー付 ¥1,250
(税込 ¥1,375)

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 ¥1,250
(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

莓エイド

¥980

(税込 ¥1,078)

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

¥780

(税込 ¥858)

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

¥780

(税込 ¥858)

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、なめらかなミルク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