

## 読者プレゼント

いずれかの掲載店で使える商品券  
1,000円分を各店2名様に  
抽選でプレゼント！  
詳しくはプレゼント枠を  
みてネット♪



冬の気配を肌を感じる季節になってきましたね。  
みなさんお待たせしました！お待たせし過ぎたかもしれません！  
この時期ならではの絶品スイーツといえば…やっぱり「モンブラン」!!  
どのお店も美味しそうで全制覇したくなっちゃいますね！  
期間限定の特別な美味しさを味わって、深まる秋気分に浸りませんか？

## 秋の絶品 スイーツ

# モンブラン特集



生チョコモンブラン  
¥340(税込)



☎(0143) 22-2500  
所 室蘭市中央町1-2-10  
営 月～金曜日 10:00～19:00  
土日祝日 10:00～18:00  
休 月曜日 他 不定休あり

## 4 パティスリーブラン



『パティスリーブラン』の一押しモンブランは、少し変わり種の「生チョコモンブラン」☆モンブランといえば栗のイメージ。でも、ご紹介するのはココアスポンジのロールケーキの上に、生クリームと生チョコレートを使ったモンブラン♪しっとりとした生チョコと、ふわっとした生クリームの絶妙な組み合わせがたまりません！ぜひ食べてほしい、オススメの一品です！もちろん、正統派のモンブランや、マロンクリームを使った白いモンブラン、かぼちゃのモンブランなど、色々揃えているので、きっとあなた好みのモンブランが見つかるはず♪



モンブランフロマージュ  
¥480(税込)



☎(0143) 44-0536  
所 室蘭市水元町12-2  
営 10:00～18:00  
休 月曜日

## 3 フリヤン



子どもの頃は「シュークリームならフリヤン！」と育った方も多いはず。昔から地域の方に愛されているお店です。期間限定、特別なモンブランは「モンブランフロマージュ」。フロマージュとはチーズを意味します。焼きあげたペイクドチーズケーキの上に生クリーム。そこに、イタリア産マロンペーストのモンブランクリームをしぼり、渋皮煮をのせた、甘さひかえめのモンブラン。チーズと栗ととても合うのね！という新鮮な味わいをご堪能あれ♪ほかには、北海道らしく「カボチャのモンブラン(270円)」もあります。食べ比べるのも楽しいかも♪



モンブー ¥490(税込)



☎(0143) 50-6309  
所 室蘭市八丁平3-38-5  
営 11:00～18:00  
休 月曜日・火曜日  
※変動する場合がございます

## 2 Patisserie JoieJoie



思わず微笑んでしまう可愛いケーキが並ぶショーケース。可愛いおめめにハットをかぶったモンブーもその中に並んでいました♪バターと生クリームで口当たりなめらかな栗のペーストを纏い、中には生クリームとマロングラッセ。土台になっているのは、チョコを塗ったサクサクのメレンゲ！メレンゲの甘さとサクサクの食感、甘さ控えめな栗ペーストと生クリームが丁度良いバランスで、最後の一口まで美味しい☆マドレーヌやクッキーなどの焼き菓子も各種取り揃え、可愛い箱に詰めてもらうと、素敵な贈り物に！今だけの期間限定、シャインマスカットのエクレアと、カボチャのエクレアも気になります♪



モンブランタルト ¥360(税込)



☎(0143) 88-1286  
所 登別市中央町4丁目11  
アーニス1F  
営 10:00～18:30  
休 木曜日

## 1 かめや アーニス店



ケーキも焼き菓子も、種類が豊富な『かめや』のモンブラン。厚めに焼き上げたサクサクのタルト生地には、道産小麦を使用して、アーモンドクリームが練り込まれています。そこに生クリームがのせられ、クリームを覆い包むようにモンブランクリームが！フランス産マロンペーストと道産生クリームとのコラボレーション♪仕上げには渋皮煮。甘さは控えめなので、栗の風味を十分に堪能できます☆ほかには、「のぼりべつ牛乳」を使った登別ブランド推奨品認定の「のぼーる」など、お土産にピッタリのお菓子も品数豊富です。地元スイーツ、オススメですよ♪