



「パティスリーモンターニュ」の
サーカス缶 ブールドネージュ 1,200円/20個入り

ごほうびやギフトにも
素敵な缶に心躍る

「あなたとあなたの大切な人が笑顔になれるように」がコンセプトのパティスリー。巷で話題の、お菓子のミカタ缶に入った「サーカス缶 ブールドネージュ」は、ほろほろの口溶け良いクッキー。マダガスカル産最高級バナラビーンズ使用のプレーンと、苺パウダーを表面にまぶした甘酸っぱいストロベリー味の2種類が楽しめる。



「PATISERIE Vin Blanc」6トリーハイム（パティスリー）
「パティスリーモンターニュ」

素材を最大限活かした
ワクワクが詰まったお菓子

フランス語で白ワインという意味の店名は、開けるときのワクワクする気持ちをお菓子で味わってほしいとの思いから。看板商品の「アーモンドフリアン」は焦がしバターと皮付きアーモンドが香ばしい。舟形のパイに、フランス産のくるみ使用のヌガーを合わせた「バルケット」は1度食べるとやみつきに。



フィンガースイーツの王道
特製カヌレで上質なひととき

フランスのカフェのように、のんびり贅沢に過ごして欲しいという思いがコンセプトのカフェ。オープン当初から人気No.1の「箕面カヌレ」は優しい甘みのモチっとした生地と、ほんのり香るラム酒がアクセント。また、芳醇な焦がしバターが特徴の「バターフィナンシェ」は、季節ごとのフレーバーも。



「EZE」の箕面カヌレ 440円/4ピース
バターフィナンシェ 330円
(写真はプレーン(左)、抹茶(中)、シヨクラ(右))



「Vue de Paris」の細長シュー 302円※店頭に並ぶのは12時～

よくばりな人にぴったり
2つの味で織り成すシュークリーム

日常の中に少しの甘い幸せを届けたいと、自然なやさしい味づくりを心掛ける菓子店。たっぷりのカスタード&チョコカスタードの2種類が味わえる「細長シュー」は、シュー生地もプレーンな部分とチョコレートに分かれる。1つで二重の味を楽しめるリッチなシュークリーム。

編集部みづが作ってみた！
見てね！
ザクほろ食感が美味しい
Petit bouchee (ブテイト・ブシェ)



g. café EZE
(カフェエズ)

箕面市白鳥2-28-3
ノースジョアビル2F
営/11時～24時
(ランチ～15時、ディナー18時～)
無休

☎072-724-0770
Instagram@cafeeze_minoh



f. Vue de Paris
(ビュドゥパリ)

豊中市螢池北町1-2-4
営/10時～21時
不定休

☎06-4865-2622



e. パティスリーモンターニュ

池田市大和町5-6
営/10時～19時半
月曜と第1・3火曜定休

☎072-737-6938
http://cake-montagne.com

