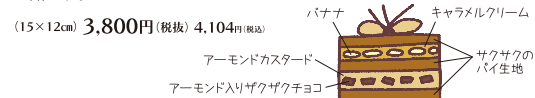


Caramel Millefeuille Almond



キャラメル ミルフィーユ アマンド

サクサクのパイ生地にバナナとキャラメルクリーム、ザクザクチョコとアーモンドカスタードの2段で味と食感の違いが楽しめる一品です。



Rare tarte au fromage



レアチーズタルト

なめらかレアチーズとマンゴー・パインソースサクッとアーモンドサブレが口いっぱいにおいしさが広がります。



Premier fromage



プレミア フロマージュ

北海道産クリームチーズをたっぷり使った、濃厚なバイクドタイプの特製チーズケーキです。

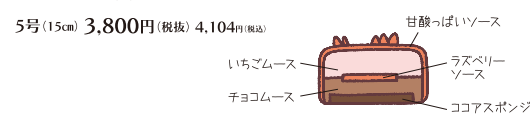


Phrase au chocolat



フレーズ オ ショコラ

いちごムースの酸味とチョコムースの甘味のバランスが絶妙です。2種のムースの間にあるラズベリーソースが良いアクセントになっています。



Patisserie
Mer Neige
メールネージュ

●営業時間/10:00~18:30 ●定休日/不定休

〒950-0963 新潟市中央区南出来島 1-4-2

TEL & FAX 025-281-1311

<http://un-lemieux.jp/merneige>

※商品のラインナップおよび内容は予告なく変更することがございます



Patisserie
Mer Neige
メールネージュ

Strawberry décoration crème crue



苺の生クリームデコレーション

特製の生クリームと甘酸っぱい苺をふわふわのスポンジでサンドし、たっぷりの特製の生クリームで仕上げました。

4号(12cm) 2,800円(税抜) 3,024円(税込)
5号(15cm) 3,800円(税抜) 4,104円(税込)
6号(18cm) 4,800円(税抜) 5,184円(税込)
7号(21cm) 5,800円(税抜) 6,264円(税込)



Décoration de fruits frais



フレッシュフルーツデコレーション

特製の生クリームと甘酸っぱい苺をふわふわのスポンジでサンドし、旬のフルーツをたっぷりのせ仕上げました。

4号(12cm) 2,800円(税抜) 3,024円(税込)
5号(15cm) 3,800円(税抜) 4,104円(税込)
6号(18cm) 4,800円(税抜) 5,184円(税込)
7号(21cm) 5,800円(税抜) 6,264円(税込)



Chocolat crème crue décoration



チョコ生クリームデコレーション

しっとり焼き上げたココアスポンジに苺をサンドし、特製チョコ生クリームで仕上げました。
(※上の苺を旬のフルーツにも変更できます)

4号(12cm) 3,000円(税抜) 3,240円(税込)
5号(15cm) 4,000円(税抜) 4,320円(税込)
6号(18cm) 5,000円(税抜) 5,400円(税込)
7号(21cm) 6,000円(税抜) 6,480円(税込)



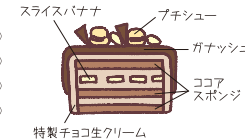
Chocolat Chocolat



ショコラ ショコラ

しっとり焼き上げたココアスポンジに特製チョコ生クリームとバナナをサンドし、仕上げにガナッシュをかけました。

4号(12cm) 2,800円(税抜) 3,024円(税込)
5号(15cm) 3,800円(税抜) 4,104円(税込)
6号(18cm) 4,300円(税抜) 4,644円(税込)
7号(21cm) 5,600円(税抜) 6,048円(税込)



Saison de Tart Fruits



セゾン ド タルトフリュイ

じっくり焼き上げたアーモンドタルトにカスタードクリームをのせ、旬のフルーツをたっぷり飾りました。

5号(15cm) 3,400円(税抜) 3,672円(税込)
6号(18cm) 4,400円(税抜) 4,752円(税込)



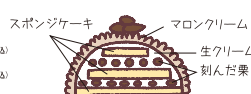
Mont Blanc au Marron



モンブラン オ マロン

濃厚な味わいの和栗とあっさりとした味わいのフランス産マロンをブレンドしたクリームでデコレーションしました。

4号(12cm) 3,000円(税抜) 3,240円(税込)
5号(15cm) 4,100円(税抜) 4,428円(税込)



Baumkuchen



こだわり素材

産地からこだわり厳選された素材を使用しております。



メールネージュのこだわりバウムクーヘン

北海道産生クリーム、バター、牛乳をはじめとした素材にこだわったケーキと焼き菓子、バウムクーヘンの専門店です。
当店人気 No.1 のバウムクーヘンは、360度達する専用オーブンで熟練の職人が一本一本丁寧に焼き上げ、豊富な品揃えでお客様をお待ちしております。大切な人への贈り物としてもご利用頂いております。

●フローム(夏場休止) 当店人気No.1 2,500円(税抜) 2,700円(税込)
●ピュアショコラ(夏場休止) 1,800円(税抜) 1,944円(税込)
●新潟 ●キャラメル 1,600円(税抜) 1,728円(税込)
●プレーン 1,200円(税抜) 1,296円(税込)

※ケーキの盛り付け等、実際の商品とは多少異なる場合がございます。 ※特定原材料(乳、卵、小麦、ゼラチン、大豆)を使用しています。