

Autumn Collection

メールネージュとアンレミューの秋の新作スイーツ

2024



Autum Collection 2024

アンレミュー限定 カフェ メールネージュ限定 ギフト

Pâtisserie Un Lemieux

アンレミュー限定



ほうじ茶とわらびもちのショート

村上産ほうじ茶を使用したスポンジに、特製ほうじ茶ガナッシュの生クリームを合わせ、手作りわらびもちをはさみました。

¥626 (税込) ¥580 (税抜)

特定原材料
 乳 卵 小麦 大豆

アンレミュー限定



かぼちゃのティラミスタルト

特製マスカルポーネクリームと、かぼちゃクリームを使用したティラミスタルトです。

¥561 (税込) ¥520 (税抜)

特定原材料
 乳 卵 小麦 大豆

アンレミュー限定



濃厚抹茶のチーズケーキ

抹茶好きに食べていただきたい抹茶チーズケーキに仕上げました。

¥615 (税込) ¥570 (税抜)

特定原材料
 乳 卵 小麦 大豆

アンレミュー限定



ナッティナッティ

しっとりしたスポンジとアーモンド香るバタークリームを組み合わせた、濃厚なケーキです。

¥594 (税込) ¥550 (税抜)

特定原材料
 乳 卵 小麦 アーモンド

アンレミュー限定



おばけ

ハロウィン向けに牛皮をつけて、かわいらしいおばけのケーキを作りました。

¥626 (税込) ¥580 (税抜)

特定原材料
 乳 卵 小麦 大豆

アンレミュー限定



キャラメルショコラ【ネコ】

ハロウィン向けにネコをモチーフにした、かわいらしいケーキに仕上げました。

¥626 (税込) ¥580 (税抜)

特定原材料
 乳 卵 小麦 オレンジ 大豆 ゼラチン

アンレミュー限定



抹茶わらびもちロール

しっとりふわふわの抹茶生地で、あんず、かのこ、わらびもちを巻き上げました。

¥626 (税込) ¥580 (税抜)

特定原材料
 乳 卵 小麦 もも

アンレミュー限定



アップルタルト

たっぷり旬のりんごを使って作り上げた王道のアップルタルトです。

¥540 (税込) ¥500 (税抜)

特定原材料
 乳 卵 小麦 アーモンド りんご



Pâtisserie Mer Neige



メールネージュ
限定

かぼちゃチーズ

秋の味覚、かぼちゃをたっぷり使ったチーズケーキに仕上げました。

¥712 (税込)
¥660 (税抜)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆

メールネージュ
限定

ミルフィーユフローズ

自家製苺ジャム、生クリーム、ホワイトチョコを合わせたクリームと、苺のスライス、ジェノワーズとパイでサンドしました。

¥669 (税込)
¥620 (税抜)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆



メールネージュ
限定

ル・レクチェ

ココアスポンジ、ル・レクチェのムースを段々にして、ル・レクチェの角切りをトッピングしました。

¥712 (税込)
¥660 (税抜)

特定原材料 乳 卵 小麦 ゼラチン 大豆



メールネージュ
限定

紫芋モンブラン

ジェノワーズに生クリーム、沖縄県石垣島産の紅芋ペーストを使い、モンブランに仕上げました。

¥734 (税込)
¥680 (税抜)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆



メールネージュ
限定

スイポテタルト

自家製さつまいもペーストを絞り、中にもさつまいもをゴロゴロと入れた、おいもづくしのタルトです。

¥669 (税込)
¥620 (税抜)

特定原材料 乳 小麦 卵 アーモンド 大豆



メールネージュ
限定

メープルバナナロール

メープルシュガーを使ったシフォン生地で、バナナを丸ごと巻き上げました。

¥691 (税込)
¥640 (税抜)

特定原材料 乳 卵 小麦 バナナ 大豆



メールネージュ
限定

黄栗のモンブラン

マロンロールの上に黄栗をのせ、マロンクリームを絞り、黄栗をトッピングしました。

¥691 (税込)
¥640 (税抜)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆



Happy Halloween 2024

ハロウィングフト
多数取り揃えております



trick or treat

※写真はイメージです。

Gift Collection
～こだわりのパウムクーヘンと新潟米粉スイーツのご紹介～

Anniversary
～思い出に残る素敵な記念日に～

Shop Information



Un Lemieux

アンレミューについて

味のバランスを重視し、フレッシュな素材のおいしさを最大限に生かした商品を丁寧に作っています。常に新しい美味しさを求め、試作を繰り返し、最高の美味しさをお届けします。また、新潟の素材を活かし、焼き菓子では、多くの賞を受賞しております。



受賞歴 博覧会等で多くの賞を受賞しております。

- 新潟 ミニロール**
農林水産省
総合食料品展覧会
全国菓子博 2008
- 稲穂づくし**
全日本菓子協会
金賞賞 全国菓子博
2008
- 朱鷺の羽ばたき**
金賞
新潟市土産品
コンクール2012
- 新潟 焼きドーナツ**
中小企業庁長官賞
全国菓子博2013
- 新潟 マドレーヌ**
全国菓子
大博覧会賞賞
全国菓子博 2013
- 新潟 恵みの実**
中小企業庁長官賞
全国菓子博 2017

アンレミュー 駅南店 売店・喫茶

住所 新潟市中央区米山 1-6-1 (ブーカ3ななめ向かい)
営業時間 10:00am ~ 7:30pm
駐車場 有 (店舗脇)
WEBサイト <http://un-lemieux.jp/>



ご予約はこちら：025-290-5656



アンレミュー 菓子工房・売店

住所 新潟市東区卸新町 2-916 (卸団地内)
d-mail info@un-lemieux.jp
営業時間 10:00am ~ 6:30pm
定休日 不定休
駐車場 有 (店舗脇)
WEBサイト <http://un-lemieux.jp/>



ご予約はこちら：025-271-8581



アンレミュー CoCoLo 新潟店

住所 新潟市中央区花園 1-1-1 (JR新潟駅2階 EAST SIDE)
d-mail info@un-lemieux.jp
営業時間 10:00am ~ 6:30pm
定休日 不定休
駐車場 有 (店舗脇)
WEBサイト <http://un-lemieux.jp/>



ご予約はこちら：025-271-8581



Pâtisserie
Mer Neige

メールネージュについて

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、パウムクーヘンの専門店です。当店人気No1のパウムクーヘンは、360度に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。



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。

- 北海道 生クリーム
- 北海道 牛乳
- 北海道 バター

受賞歴 「メールネージュのこだわりパウムクーヘン 新潟」
優秀金賞賞・全国菓子博2017

住所 新潟市中央区南出来島 1-4-2 (GEO 出来島店隣 フランスベッド株式会社様と同じ敷地内)
営業時間 10:00am ~ 6:30pm
駐車場 4台 (共同)
WEBサイト <http://un-lemieux.jp/merneige/>



ご予約はこちら：025-281-1311

