

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

2025

Autum Collection 2025

Entremets

パンプキンチーズケーキ

クリームチーズにたっぷりとかぼちゃを加えて、じっくりと焼き上げました。

¥2,376 (税込)
¥2,200 (税抜)

特定原材料 乳 卵 小麦

秋の生ロールケーキ

かぼちゃとはちみつをたっぷり加えて焼き上げ、しっとりふわふわの生地でシンプルに巻き上げたロールケーキです。

¥1,728 (税込)
¥1,600 (税抜)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆

Petit gâteau

パンプキンチーズケーキ

クリームチーズにたっぷりとかぼちゃを加えて、じっくりと焼き上げました。

¥626 (税込) ¥580 (税抜)

特定原材料
乳 卵 小麦

秋の生ロールケーキ

かぼちゃとはちみつをたっぷり加えて焼き上げた、しっとりふわふわの生地でシンプルに巻き上げたロールケーキです。

¥454 (税込) ¥420 (税抜)

特定原材料
乳 卵 小麦 大豆

キャラメルのティラミスタルト

特製生クリームとキャラメルクリーム、コーヒー風味シロップが絶妙にマッチした甘さとほろ苦さを合わせもつティラミスタルトです。

¥626 (税込) ¥580 (税抜)

特定原材料
乳 卵 小麦 アーモンド くるみ 大豆 セラチン

キルシュトルテ

ショコラのジェノワーズにキルシュ風味の生クリームをサンド。サワーチェリーも中にふんだんに使用し、スッキリ味のトルテに仕上げました。

¥702 (税込) ¥650 (税抜)

特定原材料
乳 卵 小麦 大豆

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

ゆずチーズ

しっとりとした触感のバスクチーズに木頭柚子を合わせた香り豊かなチーズケーキです。

¥626 (税込) ¥580 (税抜)

特定原材料
乳 卵

★Happy Halloween 2025★

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。



Anniversary

～思い出に残る素敵な記念日に～



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～



商品を受け取るだけ

事前注文 & お支払い

レジ渋滞・受け渡しの待ち時間解消！

LINE 注文やってます！

※ご予約は、お渡し日の3日前までお願いします。

<https://page.line.me/670cjyl?openQrModal=true>



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
総合食料局長賞
全国菓子博 2008

稲穂づくし

全日本菓子協会
会長賞全国菓子博
2008

朱鷺の
羽ばたき

全食
新潟県土産品
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
大博覧会長賞
全国菓子博 2013

新潟
思みの実

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 (プラカ3ななめ向かい)
営業時間 10:00am ~ 7:30pm
駐車場 有 (店舗脇)
電話番号 025-290-5656



WEBサイトはこちら



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)
e-mail info@un-lemieux.jp
営業時間 9:30am ~ 6:30pm
定休日 不定休
駐車場 有 (店舗脇)
電話番号 025-271-8581



WEBサイトはこちら



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)
e-mail info@un-lemieux.jp
営業時間 10:00am ~ 8:30pm
定休日 不定休
駐車場 有 (店舗脇)
電話番号 025-271-8581



WEBサイトはこちら



Pâtisserie
Mer Neige

メ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 新潟市中央区南出島 1-4-2
(GEO 出来島店隣隣 フランスベッド株式会社様と同じ敷地内)
営業時間 10:00am ~ 6:00pm
駐車場 4台 (共同)
電話番号 025-281-1311



WEBサイトはこちら



Pâtisserie
Mer Neige



PÂTISSERIE
Un Lemieux

Copyright © 2025 Un Lemieux. All Rights Reserved.