



Happy Valentine's Day

2.14

Valentine's Day Collection 2022

アンレミュー 駅南店限定 メールネージュ



大人のクラシックショコラ

66%ビターチョコレートを使用しほろ苦く、濃厚に仕上げたガトーショコラです。ゆっくり時間をかけてお楽しみ下さい。

¥486 (税込) ¥450 (税別)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆

ショコラージュ

甘酸っぱいいちごのムースに濃厚なショコラムースと組み合わせ、食感の良いクランチと合わせました。

¥518 (税込) ¥480 (税別)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆 セラチン

ヘーゼルナッツショコラ

香ばしいヘーゼルナッツに甘酸っぱいフランボワーズのソースと合わせました。ヘーゼルナッツの食感をお楽しみ下さい。

¥540 (税込) ¥500 (税別)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆

ルーロ・ショコラ

チョコ好きの、チョコ好きによる、チョコ好きのためのロールケーキです。

¥1,404 (税込) ¥1,300 (税別)

特定原材料 乳 卵 大豆 くるみ

ルーロ・ショコラ (カット)

チョコ好きの、チョコ好きによる、チョコ好きのためのロールケーキです。1〜2名様向けの食べやすいサイズに仕上げました。

¥464 (税込) ¥430 (税別)

特定原材料 乳 卵 大豆 くるみ

キャラメルオペラ

口溶けの良い、キャラメルクリームとガナッシュ、コーヒーシロップを染み込ませた生地で作った、とても味わい深いケーキです。

¥518 (税込) ¥480 (税別)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆 アーモンド

チョコレートのブリュレ

なめらかな口溶けの、濃厚なチョコレートブリュレです。

¥410 (税込) ¥380 (税別)

特定原材料 乳 卵 大豆

Happy Valentine's Day!

Happy ドーナツ (3個入り)

アンレミュー人気の焼きドーナツをバレンタイン仕様仕上げました。

¥680 (税込) ¥630 (税別)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆

Valentine Collection!

その他にも各種バレンタインギフト取りそろえております。



駅南店限定

ショコラショー

世界各国のチョコレートの中から特に気に入ったチョコレートを使った6種類のジェラートです。

シングル ¥410 (税込) ¥380 (税別)

ダブル ¥648 (税込) ¥600 (税別)

特定原材料 乳 大豆

カフェショコラ

挽きたてコーヒーを生クリームのお風呂に入ったチョコのくまさんに加えて飲む可愛らしいドリンクです。

¥486 (税込) ¥450 (税別)

特定原材料 乳 大豆

あったかショコラ

シェフがこだわってブレンドしたショコラで仕上げたホットチョコです。口に残る余韻をお楽しみ下さい。

¥432 (税込) ¥400 (税別)

特定原材料 乳



ガトーショコラ (ラウンド)

ベルギー産スイートチョコとバターをたっぷり使い、しっとり焼き上げました。

¥2,008 (税込) ¥1,860 (税別)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆

ガトーショコラ

ベルギー産スイートチョコとバターをたっぷり使い、しっとり焼き上げました。

¥518 (税込) ¥480 (税別)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆

キャラメル・ホワイト

ホワイトチョコのムースに刻んだヘーゼルナッツとアクセントにオレンジピールを加えキャラメルで仕上げました。

¥486 (税込) ¥450 (税別)

特定原材料 乳 卵 小麦 セラチン オレンジ 大豆

フレーズ・オ・ブラン

ホワイトチョコのムースをフランボワーズのグラサージュで甘酸っぱく仕上げました。

¥486 (税込) ¥450 (税別)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆

ショコラ・ベリー

ベルギー産チョコを使ったムースにラズベリーソースのアクセントを加え、苺ジャムを使った生クリームで仕上げました。

¥486 (税込) ¥450 (税別)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆 セラチン

グリオット・ショコラ

甘酸っぱいグリオットチェリーを入れたホワイトチョコムースを中に、さっぱりとした味に仕上げました。

¥496 (税込) ¥460 (税別)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆 セラチン

ビスタチオのオペラ

アーモンドブードルのスポンジ生地を5層にし、間にはビスタチオの生クリームをサンドしすっきりとした味にしました。

¥496 (税込) ¥460 (税別)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆 アーモンド

リ・ブラン・オ・ショコラ

ショコラスポンジ生地とチョコ生あんクリームを重ね合わせ、チョコクレープ生地で包みました。

¥518 (税込) ¥480 (税別)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆

デコボンバートルテ

プレーンバウムを底にしてミルクチョコクリームとデコポンを中に入れ、さっぱりとした味に仕上げました。

¥496 (税込) ¥460 (税別)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆

ショコラスフレロール

ショコラのスフレ生地にチョコ生クリーム、ナッツ、たっぷりロールにしました。

¥518 (税込) ¥480 (税別)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆

ボワールキャラメル

キャラメルとコーヒーの2層のムースで甘さひかえめにし、コンポートした洋梨で仕上げました。

¥496 (税込) ¥460 (税別)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆

バウム・ブルーメ

小さなバウムクーヘンに苺風味のチョコクリームとデコポンを中に入れ、さっぱりとした味に仕上げました。

¥410 (税込) ¥380 (税別)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆

バウム・クライン

ミニプレーンバウムにアーモンドブラリネ入りのチョコをかけ、オレンジピール、ビスタチオ、アーモンドで飾りました。

¥410 (税込) ¥380 (税別)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆 オレンジ アーモンド

Happy Valentine's Day!

Happy White Day

3.14

White Day Collection 2022

アンレミュー

メールネージュ

Pâtisserie Un Lemieux

ショコラブラン

甘酸っぱいいちごのムースに、濃厚なピスタチオとフランボワーズを中に入れました。

¥518 (税込) ¥480 (税抜)

特定原材料
乳 卵 小麦 大豆 ゼラチン

ピスタチオと木苺のオペラ

風味豊かなピスタチオをたっぷり使い、甘酸っぱい木苺のガナッシュと合わせました。

¥561 (税込) ¥520 (税抜)

特定原材料
乳 卵 小麦 大豆 アーモンド

ホワイトミルクティー

アールグレイを使ったバタークリームをバニラのムースに閉じ込めました。ザクザクチョコで食感も楽しめます。

¥594 (税込) ¥550 (税抜)

特定原材料
乳 卵 小麦 アーモンド リンゴ

ルーロ・ブラン

しっとりとした生地、さっぱりとした洋なしを合わせ、華やかに仕上げました。パレンティンのお返しにもオススメな、かわいらしいロールケーキです。

¥1,512 (税込) ¥1,400 (税抜)

特定原材料
乳 卵 大豆 くるみ

ルーロ・ブラン (カット)

しっとりとした生地、さっぱりとした洋なしを合わせ、華やかに仕上げました。パレンティンのお返しにもオススメな、かわいらしいロールケーキです。

¥464 (税込) ¥430 (税抜)

特定原材料
乳 卵 大豆 くるみ

抹茶カフェショコラ

濃厚な抹茶とホワイトチョコを合わせたガトーショコラにガナッシュカフェを入れて焼き上げました。抹茶とチョコレートとコーヒーのフュージョンをお楽しみ下さい。

¥626 (税込) ¥580 (税抜)

特定原材料
乳 卵 小麦 大豆

Pâtisserie Mer Neige

ルビーチョコ・モンブラン

自家製苺ジャム入りの生クリームとルビーチョコのガナッシュを使ったクリームを使い、アクセントにオレンジピールを加えました。

¥540 (税込) ¥500 (税抜)

特定原材料
乳 卵 小麦 大豆 オレンジ

ブロードチョコモンブラン

チョコレートスポンジを台にし、ブロードチョコの生クリーム、ヘーゼルナッツ、マカダミアナッツを上に絞り、ブロードチョコ生でかざりました。

¥561 (税込) ¥520 (税抜)

特定原材料
乳 卵 小麦 大豆

抹茶カフェモンブラン

抹茶スポンジを台にして、抹茶クリーム、大納言を上に絞り、ベトナムコーヒーを使った生クリームで仕上げました。

¥540 (税込) ¥500 (税抜)

特定原材料
乳 卵 小麦 大豆

苺のクレープ包み

しっとりとしたスポンジと自家製苺ジャム、苺クリームを、手焼きにしたクレープで包み、レモンピールをアクセントに加えました。

¥486 (税込) ¥450 (税抜)

特定原材料
乳 卵 小麦 大豆

三種のチョコレートバウム

プレーンのバウムを6分割にしてホワイトチョコ、ミルクチョコ、スイートチョコの三種類のチョコをかけました。

¥2,268 (税込) ¥2,100 (税抜)

特定原材料
乳 卵 小麦 大豆



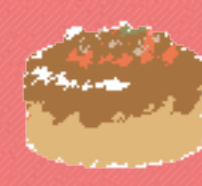
Gift Collection



～こだわりのバ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 ♡



PÂTISSERIE
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

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
大博覧会長賞
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 (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 10:00am ~ 6:30pm
定休日 不定休 (火曜定休)
駐車場 有 (店舗脇)
電話番号 025-290-5656

WEBサイトはこちら



Pâtisserie
Mer Neige

メールネージュ

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プ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・全国菓子博2017

住所 新潟市中央区南出来島 1-4-2
(GEO 出来島店様隣 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)
電話番号 025-281-1311

WEBサイトはこちら



Pâtisserie
Mer Neige



PÂTISSERIE
Un Lemieux