



Happy Valentine's Day

2025
2.14
For you

Valentine's Day Collection 2025

アンレミュー 駅南店限定 メールネージュ

Pâtisserie Un Lemieux



ストロベリーチョコシフォン

ショコラ味のふんわりシフォンケーキに、手づくり
苺ジャムを使用して作った苺クリームをたっぷり飾り、華やかに仕上げた限定のシフォンケーキです。

¥4,104 (税込) ¥3,800 (税別)

特定原材料
乳 卵 小麦 大豆



パニーユ

パニラムースに甘酸っぱいベリーのセン
ター、ピスタチオのグラサージュを合わせ
華やかに仕上げました。

¥691 (税込) ¥640 (税別)

特定原材料
乳 卵 小麦 大豆 ゼラチン



チョコバナナモンブラン

しっとりとした米粉のココア生地ロールの
上に、濃厚なチョコクリームとキャラメリ
ゼしたバナナを合わせて仕上げました。

¥648 (税込) ¥600 (税別)

特定原材料
乳 卵 大豆 バナナ



チョコラータ

大人な生チョコチーズケーキに、口どけが
軽いマスカルポーネクリームを合わせ、ハート
チョコでかわいらしく仕上げました。

¥615 (税込) ¥570 (税別)

特定原材料
乳 卵 小麦 大豆 ゼラチン



ラムショコラ

ラム酒をたっぷり使った濃厚なチョコレ
ートのケーキです。

¥626 (税込) ¥580 (税別)

特定原材料
乳 卵 小麦 大豆 くるみ ペーパナツ



タルトフルール ベリー

酸味の効いたベリーのクリームと特製マス
カルポーネクリームを合わせたティラミス
タルトです。

¥615 (税込) ¥570 (税別)

特定原材料
乳 卵 小麦 大豆 アーモンド



キャラメルショコラ

オレンジのセンターをキャラメルムースに
ひそめ、つやつとしたグラサージュをけ
て仕上げました。

¥648 (税込) ¥600 (税別)

特定原材料
乳 卵 小麦 大豆 ゼラチン オレンジ



Pâtisserie Un Lemieux

駅南店限定



焼きドーナツ グラン

チョコレートとアーモンドを練りこみ焼き上げた、大きなドーナツをかわいらしく
仕上げました。新潟県産コシヒカリを使用しています。

¥2,376 (税込) ¥2,200 (税別)

特定原材料 乳 卵 アーモンド カシューナツ
くるみ 大豆



ルーロショコラ

小麦粉を極限まで減らしココアの味わいを強く出した生地、特別にブレンドした
チョコレートと生クリームを合わせたチョコレート味の強いクリームで巻き上げま
した。シンプルながら深い味わいをお楽しみ下さい。

¥648 (税込) ¥600 (税別)

特定原材料 乳 卵 小麦 大豆



お米とチョコレートの小熊 (スイート・ホワイト・苺)

香ばしく焼き上げた米パフとアーモンドをチョコレートでからめ合わせました。
ほんのりと岩塩が入っています。

各 ¥259 (税込) 各 ¥240 (税別)

特定原材料 アーモンド 大豆



うさぎのレモンショコラケーキ

レモン皮、蜂蜜を加えてしっとり焼き上げたチョコスポンジ生地を
チョコレートでコーティングしました。

1個 ¥302 (税込) 1個 ¥280 (税別)

特定原材料 乳 卵 アーモンド はちみつ



Pâtisserie Mer Neige



フリーズブラン

ホワイトチョコムースに苺のジュレを合
わせ、チョコでコーティングしてパリッとし
た食感に仕上げました。

¥669 (税込) ¥620 (税別)

特定原材料
乳 卵 小麦 卵 大豆 ゼラチン



ルージュ

苺ムースにヨーグルトムースを入れ、甘
酸っぱくさっぱりとした味になっています。

¥626 (税込) ¥580 (税別)

特定原材料
乳 卵 小麦 卵 ゼラチン 大豆



ガトーモカ

2種類のクリーム (コーヒークリームと生
クリーム) を使って、甘さひかえめに仕上
げました。

¥626 (税込) ¥580 (税別)

特定原材料
乳 卵 小麦 卵 大豆



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
を使ったガナッシュクリームを絞り、オレン
ジピールをアクセントにのせています。

¥669 (税込) ¥620 (税別)

特定原材料
乳 卵 卵 小麦 卵 オレンジ 大豆



ショコラ・オレンジ

チョコレートのジェノワに、シロップ漬け
にしたオレンジとチョコ生クリームをサン
ドしました。

¥669 (税込) ¥620 (税別)

特定原材料
乳 卵 卵 小麦 卵 オレンジ 大豆



ショコラスフレロール

ショコラスフレ生地にチョコ生クリーム、
ヘーゼルナッツとマカダミアナッツ、さざ
みチョコレートをロールにしました。

¥669 (税込) ¥620 (税別)

特定原材料
乳 卵 卵 小麦 卵 マカダミアナツ 大豆



ティラミスムース

ショコラスポンジにティラミスムースをサ
ンドし、コクのあるケーキに仕上げました。

¥669 (税込) ¥620 (税別)

特定原材料
乳 卵 卵 小麦 大豆



ショコラモンブラン

ショコラスフレ生地にマカダミアナッツと
オレンジの8種類のフレー
ブのチョコレートでコーティングした1
ランク上の特製バウムクーヘンです。

¥669 (税込) ¥620 (税別)

特定原材料
乳 卵 卵 小麦 卵 マカダミアナツ 大豆



バウム・ブルーメ (いちご)

人気商品のバウムクーヘンを小さく焼き上
げ、いちご風味のチョコレートをかけ、華
やかに飾りました。見ても食べても楽しめ
る一品です。

¥518 (税込) ¥480 (税別)

特定原材料
乳 卵 卵 小麦 大豆



バウム・クライン (コーヒー)

人気商品のバウムクーヘンを小さく焼き上
げ、コーヒー風味のチョコレートをかけ、
華やかに飾りました。見ても食べても楽し
める一品です。

¥518 (税込) ¥480 (税別)

特定原材料
乳 卵 卵 小麦 大豆 くるみ



フローム

当店人気 No.1 の「メールネージュのこ
だわりバウムクーヘン」にスイートチョコ
、ホワイトチョコ、抹茶、オレンジ、苺、コ
ーヒー、レモン、プラリネの8種類のフレ
ーブのチョコレートでコーティングした1
ランク上の特製バウムクーヘンです。

¥2,700 (税込) ¥2,500 (税別)

特定原材料
卵 小麦 卵 乳 卵 オレンジ 大豆



メールネージュのこだわり
バウムクーヘンピュアショコラ

ショコラのコと深み、香りを追求するため、
フランスで最高級とされる世界のトップバ
ティシエたちによって愛用されるヴァローナ・チョコ
レートのみを使用して焼き上げ、フランス
の老舗チョコレートメーカー・カカオ・バリー
社のチョコで覆った、こだわりの純チョコ・
バウムクーヘンです。

¥1,944 (税込) ¥1,800 (税別)

特定原材料
卵 小麦 卵 乳 卵 アーモンド 大豆



バレンタインギフトも
取りそろえております。

HAPPY WHITE DAY

メールネージュ
& アンレミュー

2025
3.14
For you

White Day Collection 2025

アンレミュー

メールネージュ

Patisserie Un Lemieux

アンレミュー
限定



レモンフロマージュ

マスカルポーネムースに甘酸っぱいレモンカードを合わせ、チョコクランチで食感を出しました。

¥615 (税込) ¥570 (税抜)

特定原材料

🥛 乳 🥚 卵 🌾 小麦 🫘 大豆 🧴 セラチン

アンレミュー
限定



苺のロールケーキ

旬の苺と苺ジャムを、特製クリームと米粉生地で巻き上げました。

¥648 (税込) ¥600 (税抜)

特定原材料

🥛 乳 🥚 卵

アンレミュー
限定



ショコラン

濃厚なホワイトチョコのムースと、軽いマスカルポーネムースを合わせた、余分なものを削ぎ落した美しいデザインのケーキです。

¥734 (税込) ¥680 (税抜)

特定原材料

🥛 乳 🥚 卵 🌾 小麦 🫘 大豆 🧴 セラチン

アンレミュー
限定



ゆずのバスクチーズ

しっとり濃厚なチーズの風味と木頭柚子の香りが、口の中いっぱいに広がります。

¥615 (税込) ¥570 (税抜)

特定原材料

🥛 乳 🥚 卵

アンレミュー
限定



タルトフルール ブラン

バニラが香るクリームと特製マスカルポーネクリームを合わせ、間に苺を忍ばせたティラミスタルトです。

¥615 (税込) ¥570 (税抜)

特定原材料

🥛 乳 🥚 卵 🌾 小麦 🌰 アーモンド 🫘 大豆

その他にも 各種
ホワイトデーギフト
取りそろえております。

Patisserie Mer Neige

メールネージュ
限定



テ・ヴァニ्यू

パナババロアに、香り高い紅茶のムースを合わせました。

¥615 (税込) ¥570 (税抜)

特定原材料

🥛 乳 🌾 小麦 🥚 卵 🧴 セラチン 🫘 大豆

メールネージュ
限定



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、抹茶バウムを上に乗せ、コーヒークリームで仕上げました。

¥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



越後姫と村上茶の バウムクーヘン

香り高い北限の村上茶のバウムクーヘンに越後姫を使った自家製苺ジャムをサンドし、苺風味のチョコをかけ、爽やかに仕上げました。

¥1,944 (税込) ¥1,800 (税抜)

特定原材料

🥚 卵 🥛 乳 🌾 小麦 🌰 アーモンド 🫘 大豆

メールネージュ
限定



こだわりの村上茶と ショコラのバウムクーヘン

フランス・ヴァローナ社のチョコレートのみを使用して焼き上げたバウムクーヘンに、日本最北限の新潟県村上産茶を使用したホワイトチョコをコーティングしました。日本最北限の緑茶とショコラの組み合わせをお楽しみ下さい。

¥1,944 (税込) ¥1,800 (税抜)

特定原材料

🥚 卵 🥛 乳 🌾 小麦 🌰 アーモンド 🫘 大豆

Happy White Day



Anniversary

～思い出に残る素敵な記念日に～



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～



♡ 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
羽はたき**

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
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 9:30am ~ 6:30pm
定休日 不定休 (火曜定休)
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 (火曜定休)
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板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