

【世界大会優勝経験ありのフランス人シェフ】5種類揃うのは今だけ！10月1日(火)より秋の味覚を楽しむ「モンブランフェア」を開催します。

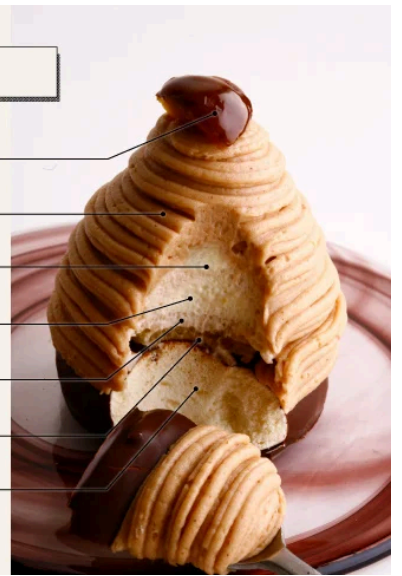
世界最優秀味覚賞受賞、「世界のベスト・オブ・ベストショコラティエ100」選出など、世界的にも高い評価を受けるサントス・アントワヌの洋菓子店「クリオロ」。毎年恒例の「モンブランフェア」を開催します！





モンブラン

渋皮マロン
マロンクリーム
ホイップクリーム
ラム酒のクリーム
マロンのムース
スポンジ生地
メレンゲ



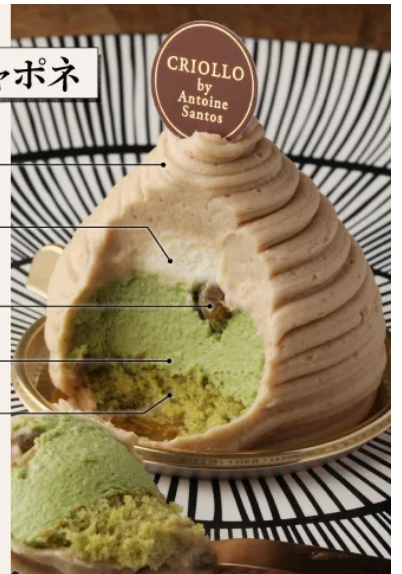
■モンブラン 750円(税込)

東京23区で1位に輝いたことのあるクリオロのモンブラン。外側のマロンクリームの中には、ホイップクリームだけでなく滑らかなマロンのムースや、ラム酒のクリームが層になっています。さらに、一番下のサクサクとしたメレンゲが食感のアクセントに。サクサク感が長い間楽しめるように、チョコレートでコーティングしているところもサントスシェフならではの。パティシエがひとつひとつ丁寧にクリームを絞り、この美しい形に仕上げています。味と見た目の両方にこだわった、クリオロの自信作です。



モンブラン・ジャポネ

和栗のクリーム
ホイップクリーム
マロンラッセ
抹茶のクリーム
抹茶のスポンジ



■モンブラン・ジャポネ 750円(税込)

上質な和栗のクリームの中には、深い味わいの抹茶のクリーム。中には刻んだマロンラッセや抹茶のスポンジ生地を合わせ、和素材の良さを存分に楽しめるお味に仕上げました。



モンブラン・パンプキン

- かぼちゃの
クリーム
- ホイップクリーム
- メープルのジュレ
- かぼちゃのムース
- アーモンド
たっぷりスポンジ

■モンブラン・パンプキン 750円(税込)

カボチャの自然なお味を活かしたクリームとムースに、本物のカナダ産メープルを使用したジュレを合わせました。カボチャとメープルは相性抜群。ひと口食べると優しい味わいがお口いっぱいに広がります。



モンブラン・キャラメル

- マロンクリーム
- ホイップクリーム
- キャラメルムース
- アーモンド
たっぷりスポンジ
- サクサク食感の
クッキーの生地

■モンブラン・キャラメル 750円(税込)

濃厚でコクのあるマロンクリームの中に、滑らかなキャラメルムースを合わせました。下にはサクサクとしたクッキー生地や、アーモンドたっぷりのスポンジ。一口で様々な食感が楽しめる、サントスシェフのこだわりが詰まった逸品。



モンブラン・フランボワーズ

フランボワーズ

フランボワーズと
マロンのクリーム

フランボワーズの
ジュレ

フランボワーズ風味
のマロンムース

フランボワーズシロップ
を染み込ませた
アーモンドたっぷり
のスポンジ



■モンブラン・フランボワーズ 750円(税込)

クリーミーで濃厚ながら優しいマロンのお味に、サントスシェフが合わせたのはフランボワーズ。フランボワーズのほんのりとした甘酸っぱさと、栗のほどよい甘さが相性抜群です。中にはフランボワーズのジュレも入って、見た目だけでなくお味も華やか！



モンブラン5種6個セット(プレーン×2個、フランボワーズ、ジャポネ、キャラメル、パンプキン各1個)

■モンブラン5種6個セット 4,910円(税込) 送料別

通常は店舗販売のみの「モンブラン」ですが、モンブランフェア開催期間は数量限定で、オンラインショップでもご注文を承っております。(配送上の都合により、店頭の商品とは若干異なります)
冷凍便でのご配送となりますので、お召し上がりいただきたい時にお家にいながら、秋の味覚をお楽しみいただけます。

CRIOLLO(クリオロ)



シェフパティシエ サントス・アントワヌ

フランス人パティシエ「サントス・アントワヌ」のパティスリー。生まれながらのフランス人独特のセンスに、日本が大好きなサントスシェフならではの繊細な感覚を融合させたオリジナルスイーツをお楽しみいただけます。

また、「時代に合った美味しいもので幸せに」を経営理念として、常に時代の流れを感じながら「進化」し続けるパティスリーを目指しています。

本店(東京・小竹向原)、中目黒店、麻布台ヒルズ店の3店舗とオンラインショップを展開。

WEB <https://ecolecriollo.com/top/>

Instagram <https://www.instagram.com/criollo2016>

X(旧Twitter) <https://twitter.com/ecolecriollo>

エコール・クリオロ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/131384

【本件に関するお問合せ先】

エコール・クリオロ株式会社 広報担当：宇田川、窪田

電話：03-5917-5037 FAX：03-3958-7458

メールアドレス：support@ecolecriollo.com