

— イベント情報 9/16(水)~29(火) —
5種類のモンブランを楽しめる「モンブランフェア」開催
フランボワーズやカボチャがモンブランに!?

東京都内と神戸で洋菓子店・カフェを展開するエコール・クリオロ株式会社(本社:東京都豊島区、代表取締役社長:サントス・アントワヌ・フィリップ)は、2015年9月16日(水)~29日(火)「モンブランフェア」を開催いたします(エキュート上野店を除く)。フランボワーズやかぼちゃ、メープルなど一風変わったフレーバーを含むこだわりの5種類が店頭に並ぶ、年に一度のイベントです。

<開催店舗>

千川本店、中目黒店、神戸クリオロ・カフェ
(エキュート上野店は未開催)

<種類の説明>

【定番モンブラン】 540円

通年で販売している定番のモンブラン。
チョコレートコーティングすることでサクサクの食感を
キープしたメレンゲの上に、マロンムース、ラム酒の
クリーム、生クリームを重ね、マロンクリームを
絞りました。何層にも異なる味わいを楽しめます。



【フランボワーズ・モンブラン】 594円

珍しい「フランボワーズ」と「栗」を合わせたモンブラン。栗のほっくりとした甘さは、酸味のあるフルーツと相性がいいのが特徴です。中にはフランボワーズジュレとマロンムースが入り、外側のクリームはフランボワーズと栗を合わせました。



中はこんな風に
何層も重なっています

【セレブ・モンブラン(メープル)】 648円

一番下のカリッとした食感のクッキー生地からスポンジ、ジュレ、ムースにカナダ産メープルシロップを使用し、外側はマロンクリームを絞りました。メープルは味が出にくい食材のため、はっきり味が出るようにたっぷりと使用しています。

【パンプキン・モンブラン】 540円

中にはかぼちゃのムースやコンポートが入り、外側をかぼちゃクリームで巻きあげたまさに「かぼちゃ尽くし」のモンブラン。かぼちゃと相性のよいメープルジュレも入っていて、カボチャだけとは違った味わいのハーモニーを楽しめます。

【モンブラン・ジャポネ】 594円

クリームには繊細な味わいの「和栗」をメインに使い、濃厚な「西洋栗」もバランスよく合わせました。中に抹茶スポンジ、抹茶クリームが入っていて、在日23年のフランス人シェフならではの日本を感じるモンブランです。