



POUND CAKE

①いちじくのパウンド
 ②クランベリー
 ③抹茶のケーキ
 ④アールグレイ
 ⑤フルーツケーキ
 ⑥オレンジケーキ

良い素材を贅沢に使用して
 それぞれの個性を
 表現しました。



CHOCOLAT MOLIÈRE

ショコラモリエール

「生チョコ」と「チョコケーキ」
 大好きなお菓子をふたつ一緒に食べれたら・・・。
 チョコ好きのパティシエが描いた人気No.1のスペシャルティ。

COOKIE

①カシューナッツ
 ②黒ごま
 ③カフェノア
 ④キャラメルクッキー
 ⑤カフェオール
 ⑥マーガレット
 ⑦紅茶クッキー
 ⑧アマンドショコラ
 ⑨バニラクッキー
 ⑩チョコチップ
 ⑪ショコラクッキー

サクッとしたり、パキッとしたり、
 ホロホロっとしたり、素材の
 持ち味を活かした美味しさと、
 食感が楽しい人気のお菓子。



GIFT SET

詰め合わせギフト包装いたします。各種のし紙もご用意していますので
 ご注文の際は、当店スタッフまでご相談ください。



お菓子のお店
モリエール

〒510-0944
 三重県四日市市笹川2-7
 TEL (059)322-2100

営業時間 9:00~19:30
 [日・祝は19:00まで] 定休日 火曜日
 + (月1回程度、不定休有り)



BAKED SWEETS COLLECTION

パティシエたちが心を込めてつくったお菓子の旅先に、「おいしい」と「笑顔」が生まれることを願って・・・。

MADE LEINE

- ①ブレーン
- ②かぶせ茶

どこか懐かしいマドレーヌ。
フレッシュバターの香りの
「ブレーン」
地元の名産。四日市水沢の
「かぶせ茶」



DONUT

- ①オレンジ
- ②紅茶
- ③抹茶
- ④ブレーン
- ⑤チョコ

パティシエが作るドーナツは
発酵バター、アーモンド、
生クリームを使った
焼き菓子テイストの
ドーナツです。



ICHOU PIE

いちょうパイ

秋の季節、
モリエール前の笹川通りを
豊かに彩るいちょう並木。
この素敵な景色をパイの
お菓子で表現しました。



BAKED CAKE

- ①カカオオランジュ
- ②フロランタン
- ③クロッカシ
- ④ガレットブルトンヌ
- ⑤フィナンシェ

フランスの
伝統的なお菓子や、
オリジナルスタイルの
お菓子たち。

