

もんいまあじゆ

もんいまあじゆ

お客さんから歓喜の声があがる
大きくてカラフルなケーキたちが評判

「フルーツを使ってカラフルに美しく、かつボリュームたっぷり」が、もんいまあじゆのケーキの特徴。生菓子から焼き菓子まで種類も多く、シュークリーム「さくさく紀シュー」はその場でクリームを絞ってくれたり、ロールケーキにはプレーンのほかに塩や竹炭を使ったものを用意。さらに大内山酪農バターに三重県産小麦を使った焼きドーナツ「もんちゃんリング」は全16種類など、凝ったしかけがたくさん。味の良さはもちろん、選ぶ楽しさも充実した店である。

- フルーツバスケット 390円
- ガトーフレイズ 310円
- 紫芋のモンブラン 390円
- さくさく紀シュー 140円
- もんちゃんリング プレーン 150円、
フレーバー（抹茶、いちご、チョコレートほか）各170円



TEL 0597-89-6810

熊野市有馬町 5821-33
休/月曜（祝日は営業）
営/10:00～20:00
P/6台
地方発送/有
交/JR 有井駅から徒歩15分
<http://www.monimage-kumano.com/>



もんちゃんリングは油で揚げずオーブンで焼くからこそ、独特のふんわり感がうまれる。



1. 鮮やかな生ケーキはボリュームたっぷり。シュー皮にフルーツやクリームを盛り込んだ「フルーツバスケット」やほっくりした味わいの「紫芋のモンブラン」など。
2. メープル、チーズ、オレンジ、キャラメル、ごま、和三盆……と、フレーバーは多彩。
3. エグロワイヤルを使った生ブッセ（200円）は、黄色くふわふわの生地。上品なしっとり感があり、卵のコクが味わえる。