

参考資料

洋菓子店 京都北山マールブランシュについて



本店外観

1982年創業の洋菓子店マールブランシュは、「京都クオリティ」というおいしさの考え方をもとに、四季折々の楽しみを大切に、京の美意識を活かした洋菓子をお届けしています。

おいしさの原点ともいえる「素材」にこだわり、京都に受け継がれてきた匠の「技」を極める。そして季節の趣に寄り添う「心」でおもてなしをする。現在、京都市内に 12 店舗を構えています。

マールブランシュの2つのスペシャルティ 「茶の菓」と「モンブラン」

34年の歩みの中で生まれたのが、お濃茶ラングドシャ「茶の菓」、そして生ケーキの「モンブラン」です。

「茶の菓」は京都の洋菓子店ならではの洋菓子をお作りしたいという願いの結晶として、お濃茶という京都の伝統と文化が育んだ究極の素材に学び、「京の匠」3人が技と心をこめて作り上げました。おかげさまで、京スイーツの定番として、ご愛顧いただいています。



お濃茶ラングドシャ「茶の菓」

「モンブラン」は京都・北山の地で本格洋菓子店を志した 1980 年代に、洋菓子の本場パリで出会ったモンブランに衝撃をうけてお作りして、今で4代目の自慢のケーキです。2016 年春より北山本店サロン限定にて、お客様の目の前で絞りお作りする「モンブラン・オートクチュール」のご提供をしています。



モンブラン



モンブラン・オートクチュール

このリリースのお問合せ