



フランス伝統菓子 日本初の「フラン・パティシエ」専門店 「PAQUET MONTÉ (パケモンテ)」

代々木八幡エリアに2/1グランドオープン!

株式会社FLAN (所在地: 東京都渋谷区、代表: 鈴木恵子) は、「ちょっとよそゆきのフランスおやつ」をコンセプトに、日本初・世界初 (※1) のフランスの伝統菓子「flan pâtissier (以下フラン・パティシエ)」専門店「PAQUET MONTÉ (パケモンテ)」を代々木八幡エリアに2024年2月1日にグランドオープンいたします。同エリアで「ちょっとよそゆきの朝ごはん」を提供するカフェ「ブルミエ」の姉妹店として連携しながら地域に根差しながら土産需要などにも対応し、日仏の架け橋となるブランドを目指します。

※1 当社調べ (2024年1月)

フランスの国民的おやつでありながら、日本人がほとんど知らないフランに着目。シェフパティシエ本田珠美と意気投合し、本プロジェクトを2022年12月に決起後、2023年2月に渡仏し視察。帰国後、商品開発を進め、2023年7月に伊勢丹新宿店にて先行発売。そしてこの度、代々木公園と代々木八幡宮の間にたたずむ路地裏の一軒家をリノベーションし、看板を掲げない店舗が完成いたしました。先行発売時より材料をさらにグレードアップし、無添加にこだわり、素材本来の天然カラーや美味しさを活かしたラインナップで、オリジナルの定番フランのほか季節限定フランを2-3種以上取り揃え、グルテンフリーのフランも限定発売いたします。また商品と同様、「コントラスト」をコンセプトに、1Fにはピンクを基調とし、スタンディングでフラン・パティシエをカジュアルにお楽しみいただくイートイン席、2Fにはグリーンを基調とし、ゆっくりとお食事とデザートとの2つのフランプレートをお楽しみいただくプライベートルームを併設。店外にはドッグリードフック付きベンチを備え、様々なお客様のシーンに対応いたします。

FLAN PÂTISSIER フラン・パティシエとは

伝統的な「フラン・パティシエ」とは、タルト生地にかスタードに似たフラン液を流し込んで焼いたフランスの国民的おやつです。パケモンテでは「コントラスト」を商品コンセプトに、特殊技法を用いた多層からなる筒状のパイ生地にフラン液を流し込んで焼きあげ、パリサクとプルトロの2つの食感のコントラストを実現。宮崎産の養鶏場直送の新鮮で濃厚な卵、フランス産発酵バター、バニラビーンズ、オリジナルブレンドの粉、ゲランドの塩など素材を厳選し、香料などは一切使用せずに無添加にこだわって旨みを引き出しました。パイ生地に4日間、フラン液に2日間をかけ手間を惜みず丁寧に製造しています。



MENU

※全て税込

FLAN PÂTISSIER

フラン・パティシエ

期間限定



frambois citrone

/フランボワーズ&レモン

¥1,000

広島産の防腐剤不使用の果汁と皮を使用したレモンとフランボワーズの2層のフラン生地に自家製ペクチンで炊くフランボワーズジャムを絞り3層に仕立てました。素材が終了次第、いちごと柚子を発売予定。
特定原材料等：乳・小麦・卵

定番



vanille/バニラ

¥900

宮崎産の養鶏場直送の卵と鞘ごと使用するバニラビーンズの香りが広がるまずはお試しくださいバケモンテオリジナルの定番のフラン・パティシエです。

特定原材料等：乳・小麦・卵

期間限定
2月末頃まで



chocolat/チョコレート

¥1,000

バレンタインに向けてMinimalさんのBean to Barカカオ68%のチョコレートの特徴と味わいをダイレクトに味わえるよう温度帯に配慮し甘さを控えて仕上げました。

特定原材料等：乳・小麦・卵

期間限定
2月末頃まで



épinard

/ほうれん草(お食事系)

¥1,100

冬にしか味わえない群馬産の縮みほうれん草の甘味と鮮やかな天然カラーを活かしたお食事系フラン。ゲランドの塩と隠し味のターメリックで素材の魅力を引き立てます。
特定原材料等：乳・小麦・卵

土日祝
数量限定



gluten free/米粉と玄米粉

¥1,100

京都の朝日製粉所さんの粉を使用し、他に類を見ない画期的な米粉100%のパイを開発。底には香ばしい玄米粉100%のガレット生地を敷き、定番の香り高いバニラのフラン生地を流し込んで焼くグルテンフリーのフランを限定で発売します。

特定原材料等：乳・卵

PETIT BISCUIT 焼き菓子



A

フードロス削減の取り組みとして、フラン・パティシエの品質を保つために生まれる余材をアップサイクルし、活用しています。

palmier/バルミエ パイ A

¥1,000

フランのまわりの生地にアーモンドクリームとシナモンをくるくる巻き込みフランス産カソナードをまぶして焼き上げるオリジナルフォルムのフランス菓子 バルミエ。

特定原材料等：乳、小麦、卵、アーモンド



B

sablé/米粉ショコラ サブレ (gluten free) B

¥1,000

卵白と京都産きぬひかりの米粉のグルテンフリーなチョコレート菓子。MinimalさんのBean to Barのカカオ68%のチョコレートを合わせてさっくり仕上げました。

特定原材料等：乳、卵、アーモンド



C

cracker/チーズ クラッカー (おつまみ系) C

¥1,000

フランの底生地にイタリア産グラナパダーノチーズ・シチリア産のドライオレガノを混ぜ込みおつまみとしてもお楽しみいただける甘くない焼き菓子です。バケモンテ包みでお渡しします。特定原材料等：乳、小麦、卵



D

MIX/3種のビスキュイ D

¥1,000

バルミエ パイ・米粉ショコラ サブレ・チーズ クラッカーの3種を持ち歩き用にオリジナルカップに詰め合わせました。お散歩のお供や少しずつお試しにも。

特定原材料等：乳、小麦、卵、アーモンド



オリジナル手提げ袋

お持たせ用にバケモンテ包みがそのまま収まる1〜4個用/4〜8個用の紙袋をご用意しています。

1-4個用 ¥100
4-8個用 ¥200



バケモンテ

パッケージは、本場でもほとんど見られないフランス伝統の三角包み「バケモンテ」。見た目の可愛さだけでなく、紙と紐だけで持ち運べるエコロジカルな立体構造です。



ドリンクカップ

ロンドンで出会ったゴールドのカップからインスピレーションを得た、シルバーのロゴ入りオリジナルカップでご提供いたします。

EAT IN

1Fイートイン限定・オプション

1Fのスタンディング席ではご購入のフランを気軽にお召し上がりいただく他、さらにお楽しみいただけるオプションと、フランにあわせたドリンクメニューをご用意しています。

2glaces (orange & lait)

/ジェラート2種(数量限定) **A**

+¥800

東京産みかんと北海道産ミルクのジェラートをまあるく抜いて雪だるまのように重ね、お好きなひんやりフランに可愛くのせてボードで提供します。

1glace (lait)

/ミルクジェラート **B**

+¥400

北海道の農場から届く牛乳を使用し卵不使用で丁寧に作られるファンアイスさんのミルクーな純白のミルクジェラートを添えます。

œuf poché

/ポーチドエッグ(数量限定) **C**

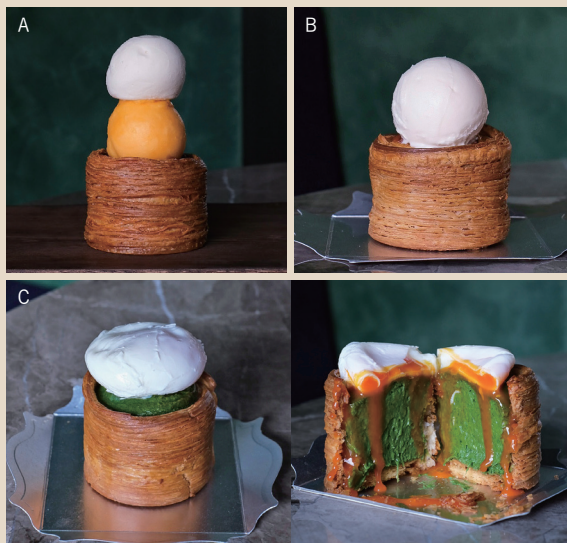
+¥400

30種以上の素材を配合した無添加の飼料を使用した濃厚で色鮮やかな黄身が特徴の宮崎産の養鶏場直送の卵を使用。

flan glacé/ひんやりフラン

+¥0

冷やすとパイ・フラン生地共にテクスチャーが変わり、焼き立てとはまた異なる食感や味わいをお楽しみいただけます。種類は日替わりで提供いたします。



2F個室限定・ランチプレート(予約制)

パティシエがフランを主役に仕上げるお食事&デザートランチプレートセット。1Fとはまた異なる空間で特別な時間をお過ごしいたできます。

料 金：5,500円/人
 個室チャージ料：¥3,000円/室 2～3名様まで
 (11:00・13:00・15:00から90分制)
 予 約：https://bit.ly/3HwMf7h

お食事フランプレート

季節限定のちぢみほうれん草のフランに旬の野菜や自家製ローストビーフを添えます。

デザートフランプレート

季節限定のいちごと柚子のフランをケーキに見立て旬の果実やジェラートを添えます。

ハンドドリップコーヒー

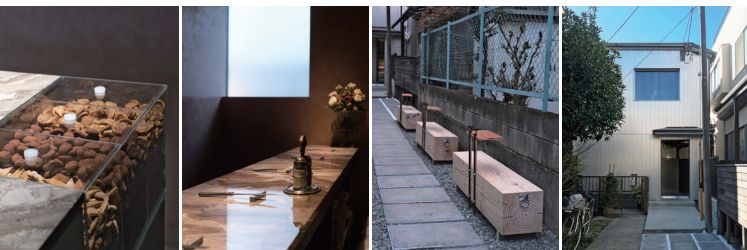
ミネラルウォーター or スパークリングウォーター



シェフパティシエ

本田珠美/Tamami Honda

東京調理師専門学校卒業後、Tadashi YANAGI、田園調布レピドール、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ等でパティシエとして研鑽を積み、タルト専門店等の企画開発を手掛け、日本初のフラン・パティシエの専門店「パケモンテ (PAQUET MONTÉ)」の立ち上げ・運営に参画。



店舗情報

店 舗 名：PAQUET MONTÉ (パケモンテ)
 住 所：東京都渋谷区代々木5-38-13
 交 通：東京メトロ千代田線 代々木公園駅、小田急代々木八幡駅より徒歩約4分
 営 業 時 間：通常10:00-19:00 (イートイン/ドリンクラストオーダー 18:00)
 定 休 日：火曜・水曜 (※祝日は営業)
 電 話：非設置
 客 席：1階スタンディング席6席 2階個室2-4席
 予 約：個室・テイクアウト
 支 払 方 法：キャッシュレス決済
 公 式 サ イ ト：https://paquetmonte.suzu-pr.com/
 Instagram：@paquetmonte_tokyo
 グランドオープン：2024年2月1日
 シェフパティシエ：本田 珠美
 プロデューサー：鈴江 恵子
 アートディレクション/デザイン：小玉 文+ BULLET Inc.
 設計デザイン：ABOUT 佛願 忠洋

【お問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY

住所：東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10 代々木公園ビル2F 担当：小林・瀬戸 E-MAIL：suzupr@suzu-pr.com TEL：080-6390-8284 http://suzu-pr.com