

Piece Montee [ピエス モンテ] 旭川市

旭川市3条通7丁目、通称「3・6街（サンロク街）」と呼ばれる繁華街にお店を構える「ピエス モンテ」。当初は、コース料理も楽しめる「パティスリー&ダイニング」として人気を集めていましたが、2017年の移転オープンを機に、スイーツに特化したお店へと生まれ変わりました。

入口のドアを開けると、看板メニューの「キューブシュー」をはじめ、お持ち帰りできるパフェ、コーンが選べるソフトクリームまで目移りするほどのスイーツがずらり。「何にしよう？」と迷った時は、やっぱりスタンダード。開店当初からある定番ケーキがおすすめです。

今回ご紹介する「チーズタルト」も、開店当初からのメニューながら人気ベスト3には必ず入る実力派。長年愛されるこのロングセラーの確かなおいしさを支え続けているのが、よつ葉でした。

「チーズタルトは、素材のほとんどがク

リームチーズ。だから安心して使うことができる、北海道産生乳100%でつくられたよつ葉のクリームチーズを選びました。」と店長の三田さん。

「ピエス モンテが目指すケーキは、その人のケーキの味の基準になるような『ナチュラル・スタンダード』の味わい。素材の味を邪魔しないよつ葉のクリームチーズを使うことで、その味に到達できたかなと思っています。」とお店のコンセプトとの相性の良さも語ってくれました。

目を楽しませるかわいらしいスイーツをつくりながら、定番ケーキのスタンダードなおいしさも大切に作る「ピエス モンテ」。スイーツを選ぶ時のわくわくを大切にしながら、口にするお客様の健康を考え、さらに「ちゃんとおいしい」ことを忘れない。同店が守り続けてきたそのまっすぐな姿勢が、旭川の繁華街でたくさんのお客様に愛され続ける秘訣なのでしょう。



ちゃんとつくるから、
ちゃんとおいしい。
チーズタルト



料理人としての経験も豊富な店長が、素材からこだわり抜いたケーキ。店頭ではピエスからホールまで常時20種のケーキを揃え、その日につくったものだけを販売。話題の台湾スイーツ「バブルワッフル」などを取り入れながらも、「流行や時代に左右されない定番中の定番のケーキ店になりたい」と語る店長の三田亭さん。



Piece Montee [ピエス モンテ]

旭川市3条通7丁目425番地3

TEL: 0166-74-5514 FAX: 0166-73-6433

Facebook: <https://m.facebook.com/PieceMontee37/>

Instagram: <https://www.instagram.com/piecemontee37/>

E-mail: piecemontee37@gmail.com

営業時間 / 12:00~25:00

定休日 / 不定休

駐車場 / なし

ぬりやすい
よつ葉バター&
ひまわりオイル
[120g]



バターの味でぬりやすい、忙しい朝にぴったりの新しいスプレッドです。北海道産の良質なバターをたっぷり60%配合。香料・乳化剤・着色料不使用。
<http://www.yotsuba.co.jp/>