

Premium Being Autumn 2025

9/12日(金)から販売



9/12日(金)から販売



パフェール スイートポデボム

テイクアウト ¥1,080(税込)

イトイン ¥1,100(税込)

秋の味覚サツマイモの「紅はるか」と北海道産リンゴを使った秋限定のパフェール。

オン ソン ロトンヌ〜秋の気配〜

¥1,760(税込)

和寒町産かぼちゃペーストと小林牧場の牛乳、チーズを使用したパフェ。秋を意識した飴飾りがグラス全体を覆います。かぼちゃクリームやラムレーズンのアイス、濃厚なかぼちゃのチーズクリームでかぼちゃとチーズを存分に楽しめます。

Store List

- ショコラティエ マサール 本店
- ショコラティエ マサール 札幌三越店
- ショコラティエ マサール 大丸札幌店
- ショコラティエ マサール COCONO SUSUKINO店
- ショコラティエ マサール 新千歳空港出発ロビー店
- ショコラティエ マサール 新千歳空港ゲートラウンジ店



店舗情報は
こちら


Chocolatier
Masale
Depuis 1988 Sapporo

Premium Being Autumn 2025



Premium Being



Premium Being Autumn 2025



9/12日(金)から販売

ハロウィン ショコラブラウニー
(ノワール/ラクテ)
130g ¥1,728(税込)
65g ¥1,080(税込)

“カリッサクッ”食感が絶妙なマサール
一番人気のショコラブラウニーが賑や
かなハロウィンデザインで登場♪
※写真はノワールです
※デザインは変更になる場合がございます

9/12日(金)から販売



ハロウィン パレットサブレ ノワール&ラクテ
¥972(税込)

サクサクのクッキーをオリジナルチョコレートでコーティング。
ハロウィンデザインをほどこしたチョコレートクッキーの2枚入。

9/1日(月)から販売



ショコラブラウニー もみじ(ノワール/ラクテ)
130g ¥1,728(税込) / 65g ¥1,080(税込)

一番人気のショコラブラウニーが秋限定もみじ柄になりました。
※写真はノワールです

ハロウィン マリアテレサ

〔店頭お渡し用〕¥5,616(税込)
●本店、札幌三越店、大丸札幌店、
COCONO SUSUKINO店で販売

〔発送用〕¥5,832(税込)
●本店、札幌三越店、WEBで販売

マサールのスペシャルティ、マリアテレサが
ハロウィンの装いに着飾って登場♪

ご予約は
9/12(金)から
受付開始!



店頭用
ハロウィン マリアテレサ

10/26(日)～10/31(金)販売



発送用
ハロウィン マリアテレサ

9/12日(金)から販売



紅はるかショコラパイ

¥648(税込)

マサールオリジナルのパイ生地に、濃厚なショコ
ラアーモンドクリームとサツマイモ“紅はるか”の
クリームを包み焼き上げました。

●本店、札幌三越店、大丸札幌店、
COCONO SUSUKINO店で販売

9/12日(金)から販売



マサールフィナンシェ シャテーニュ/ショコラシャテーニュ

単品 ¥303(税込) / 6個入 ¥2,031(税込)

発酵バターが香る生地にほっこりとした栗の甘みを加えた秋を感じら
れるフィナンシェ。プレーンとショコラの2種類をご用意。

9/12日(金)から販売



和寒かぼちゃのドレッセ ¥756(税込)

北海道産小麦と和寒町産かぼちゃを合わせた優しい甘みと塩がアク
セントのクッキー。

9/12日(金)から販売



和寒かぼちゃのモンブラン ¥800(税込)

ホワイトチョコレートでコーティングした北海道産小麦とヘーゼル
ナッツのザクザク生地にマサールオリジナルミルクチョコレートの
クリームを乗せ、たっぷりの和寒町産のかぼちゃクリームで覆った
秋の味覚を存分に楽しめるかぼちゃのモンブラン。

●本店、札幌三越店、大丸札幌店、COCONO SUSUKINO店で販売

9/12日(金)から販売



モンブラン ¥864(税込)

渋皮付きの栗とホワイトチョコレートクリームに、九州産和栗とフ
ランス産マロンペーストのクリームを絞った、秋には欠かせない
ケーキ。

●本店、札幌三越店、大丸札幌店、COCONO SUSUKINO店で販売