

**メゾン・ランドゥメンヌから、夏の限定“ひんやり”メニューが登場！
フルーティーな「サングリア」&「マカロン・サングリア」
5月21日（土）より期間限定で発売開始！**

株式会社メゾン・ランドゥメンヌ ジャパン（本社：東京都港区麻布台 3-1-5 代表取締役社長：石川芳美）は、夏の期間限定メニューとしてオレンジ、レモンに加えてリンゴもたっぷりと赤ワインに漬け込んだフルーティーな味わいに、スターアニスとシナモンが香る「サングリア」と、サングリアが浸み込んだフルーツをたっぷり使用して作った「マカロン・サングリア」を2016年5月21日（土）より9月4日（日）まで、期間限定で販売いたします。

メゾン・ランドゥメンヌの「サングリア（600円＋税）」は、こだわりの自家製サングリアです。「マカロン・サングリア（200円＋税）」は、このサングリアをたっぷりと使用し焼き上げた特製マカロンです。ふんわりと香るワインの香りと甘酸っぱさをお楽しみいただけます。

また同時に、サングリア1杯とマカロン・サングリア2個をセットにした「サングリア・マカロンセット」も850円（税抜）でセット提供いたします。フルーティでリッチな甘酸っぱさを残すサングリアとともに、大人の甘さを匂わせるマカロンをお楽しみいただけるセットです。



■商品概要

販売期間：2016年5月21日（土）～より9月4日（日）

【サングリア】

特長：オレンジ、レモンに加えてリンゴもたっぷりと赤ワインに漬け込んだフルーティな味わいに、スターアニスとシナモンが香るこだわりの自家製サングリア。

価格：600円＋税

【マカロン・サングリア】

特長：自家製サングリアが浸み込んだフルーツをたっぷりと使用した、特製マカロン。甘酸っぱさの中にもワインの苦味がほのかに残り、満足感のある大人のための贅沢なスイーツです。

※サングリア・マカロンにはアルコールが含まれております。お子様や妊娠中の方はお召し上がりいただけません。

価格：200円＋税

【サングリア・マカロンセット】

特長：自家製サングリア1杯と、特製マカロン2個のセットです。

価格：850円＋税

■メゾン・ランドゥメンヌとは



「メゾン・ランドゥメンヌ」は、パン職人であり実業家の石川芳美と、同じく実業家でパティシエとして活躍するロドルフ・ランドゥメンヌの二人が2006年にパリでスタートしたブーランジェリー・パティスリーです。100%の手づくりにこだわり、「昔ながらの伝統的な商品と技術の継承」をコンセプトに、自家製天然酵母を使用し、低温長時間発酵でゆっくりと熟成させた、小麦の香り豊かな味わいが特徴のパンをご提供しております。原料の小麦やバターは最高級品質のものを厳選し、「安心・安全な体に優しいお料理」のご提供を主軸に考えてお

ります。



■店舗概要

名称：「Maison Landemaine Tokyo(メゾン・ランドゥメンヌ 東京)」

所在地：〒106-0041 東京都港区麻布台 3-1-5/TEL 03-5797-7387

営業時間：平日・土曜 7:00~20:30/日曜・祝日 7:00~19:30

※ランチタイム：平日 11:30~14:00(L0)/ブランチタイム：土日祝日 10:00~14:30(L0)

定休日：無休

ウェブサイト：<http://www.maisonlandemaine.com/jp>

■会社概要



名称：株式会社 メゾン・ランドゥメンヌ ジャパン

所在地：〒106-0041 東京都港区麻布台 3-1-5/TEL 03-5797-7385

設立：2015年2月25日 資本金：2,700,000円

代表取締役社長：石川 芳美