

ハーゲンダッツ初のベーカリー！  
フランスの伝統的な製法を受け継ぐ「メゾンカイザー」との出会い  
**Häagen-Dazs Bakery**  
2017年4月19日（水）より丸の内に期間限定オープン！

ハーゲンダッツ ジャパン株式会社（本社：東京都目黒区、社長：馬瀬紀夫）は、フランスの伝統的な製法を守るベーカリー「メゾンカイザー」とコラボレーションし、『MAISON KAYSER presents Häagen-Dazs Bakery（メゾンカイザープレゼンツ ハーゲンダッツベーカリー）』を4月19日（水）から5月9日（火）まで、東京・丸の内にある「メゾンカイザーカフェ 丸の内店」内に期間限定でオープンします。

また、今回ハーゲンダッツベーカリーのために開発したオリジナルパン2種を含む11種のパンを、全国のメゾンカイザー店舗にて同日4月19日（水）より販売します。



■ハーゲンダッツ初！ 本格ベーカリー Häagen-Dazs Bakery

ハーゲンダッツアイスクリームとメゾンカイザーのパンを組み合わせたオリジナルメニュー14種を、テイクアウト※とイトインで提供する期間限定ベーカリーです。期間中は、このために開発したオリジナルパンを含む11種のパンの販売も行います。

本企画は、2016年夏に期間限定で東京・代官山にオープンした『Häagen-Dazs SUMMER TERRACE』でメゾンカイザーのクロワッサンを使用したメニューが多くのお客様に大変ご好評いただいたことから実現しました。

※周辺に持ち歩きできるテイクアウト商品となります。その際のドライアイスのご用意はございません。

【名称】 MAISON KAYSER presents Häagen-Dazs Bakery

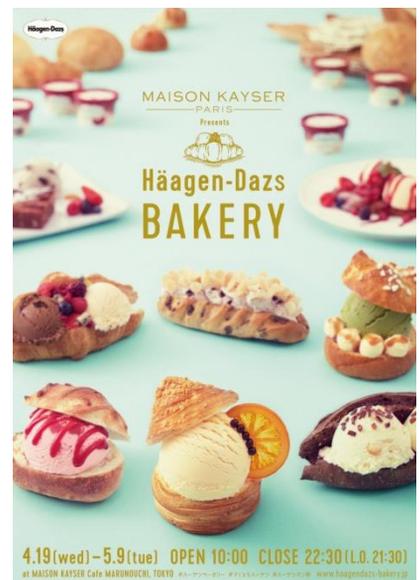
【期間】 2017年4月19日（水）～2017年5月9日（火）

【営業時間】 10:00～22:30（L.O.21:30）

※なお、月～土曜日 8:00～10:00は、パンと一部のドリンクメニューをご提供しております。

【場所】 東京都千代田区丸の内1-4-1

丸の内永楽ビルディング iiyo1F



■ 新たに開発した“オリジナルパン”を全国のメゾンカイザー店舗にて販売！

ハーゲンダッツベーカリーで提供するメニューをより多くの方に楽しんでいただくために、今回新たに開発したオリジナルパン2種（クロワッサンハット：280円・パンオカカオココ：240円）を含む11種を、全国のメゾンカイザー店舗にて同日4月19日（水）より販売します。

● テイクアウトメニュー 全6品（価格は全て消費税抜きとなります）



クロワッサンハット  
with “バニラ”  
600円

濃厚なバニラアイスクリームをレモンピールの香り広がるプリオッシュにのせ、ザクザクのクロワッサンの帽子をかぶせました。



デリスブラン  
with “ストロベリー”  
600円

ホワイトチョコレートを練り込んだ人気のデリスブランに香り豊かなストロベリーアイスクリームの甘酸っぱさが口に広がります。



プチプリオッシュシュクル  
with “グリーンティー”  
600円

発酵バターを使用したプリオッシュに、ほろ苦くすっきりとした甘さが特徴のグリーンティーアイスクリームを挟みました。カスタードと生クリームを合わせた濃厚ソースと一緒に楽しみてください。



パンオカカオココ  
with “マカデミアナッツ”  
600円

カカオのほろ苦さと中はモチモチ・外はカリカリの口当たり。コク深いマカデミアナッツアイスクリームに合わせて、隠し味に香り広がるココナッツを増量した特別なレシピのパンでお届けします。



ヴィエノワーズショコラ  
with “クッキー&クリーム”  
600円

チョコレートチップを練り込んだパンに食感の楽しいクッキー&クリームアイスクリームを挟み、上から香ばしいローストアーモンドをぜいたくに盛り付けました。



クロワッサン  
with “バニラ”&“チョコレートブラウニー”  
600円

バターの風味豊かなサクサクのクロワッサンに甘酸っぱいフルーツのシロップ漬けと、バニラとチョコレートブラウニーのアイスクリームを挟みました。

●イートインメニュー 全8品（価格は全て消費税抜きとなります）



クロワッサンオザマン  
with “バニラ”  
1,300円  
(セット：1,500円)

ラムシロップに漬け、香ばしいアーモンドクリームを挟み焼き上げたクロワッサンに濃厚なバニラアイスクリームが絡み合います。最後にベリーもふんだんに散りばめて。



クイニアマン  
with “バニラ”  
1,000円  
(セット：1,200円)

バター風味豊かなデニッシュにカラメルソースをコーティングしたクイニアマンで、バニラアイスクリームをぜいたくに挟みました。リンゴのソテーが2つの味を引き立てます。



デニッシュ  
with “ストロベリー”  
1,100円  
(セット：1,300円)

カスタードクリームを包んで焼き上げた香ばしいデニッシュの上に、イチゴソースと香り豊かなストロベリーアイスクリームをのせました。重なり合う甘酸っぱさが口の中でとろける一品です。



ショソノボム  
with “グリーンティー”  
1,300円  
(セット：1,500円)

グリーンティーアイスクリームのほろ苦くすっきりとした甘さとリンゴのコンポートを包んだサクサクのパイが織り成す絶妙なハーモニーが楽しめます。



フレンチトースト  
with “チョコレートブラウニー”  
1,300円  
(セット：1,500円)

しっとりふわふわ焼きたてのフレンチトーストに、ローストバナナとチョコレートブラウニーアイスクリームの濃厚でコクのある味わいが広がります。



ホットブラウニー  
with “クッキー&クリーム”  
1,000円  
(セット：1,200円)

クッキー&クリームアイスクリームと熱々のブラウニーの2つの濃厚な味わいを組み合わせ、ベリーとアプリコットソースで爽やかに仕上げました。



ブルーベリーリュスティック  
with “ストロベリー”  
1,200円  
(セット：1,400円)

ブルーベリーを練り込んだしっとりモチモチの天然酵母パンと果肉たっぷりのストロベリーアイスクリームの2つの甘酸っぱさが広がります。ベリーと相性のいいクリームチーズとピスタチオを添えて。



バゲットモンジュ  
with Häagen-Dazs  
1,300円  
(セット：1,500円)

メープルシロップをかけたカリカリのバゲットに、ミニサイズで添えられたハーゲンダッツの6種の定番アイスクリームをお好みにカスタマイズしてお召し上がりください。