

MILLE-FEUILLE MAISON FRANCAIS(ミルフィユ メゾン フランセ)は バターにこだわった「ミルフィユ ラ ギンザ」を新発売いたします！

ミルフィユ専門店 ミルフィユ メゾン フランセよりこだわりバターで仕立てた
パイで作った MILLE-FEUILLE La Ginza を新発売いたします。

フランスで限られた地域と伝統的な製法で作られたもののみが認められる“AOP”。
この呼称に認定された、パンプリーバターを使用し作り上げたフィユタージュ。

このフィユタージュと相性の良いヘーゼルナッツとアーモンドの
香ばしいプラリネクリームをサンドしたオリジナルミルフィユです。

サクッとかむごとに広がるバターの香りと
濃厚なプラリネクリームのコクをお楽しみいただけます。

想いを込めた大切な方への贈り物におすすめです。
期間限定販売のためお早目にどうぞ。



◆商品詳細 **MILLE-FEUILLE La Ginza**
ミルフィユ ラ ギンザ

販売価格：8個入 3,240円(税込)

販売期間：2019年9月6日(金)～

販売店舗：ミルフィユ メゾン フランセ 松屋銀座店
〒104-8130 東京都中央区銀座3-6-1
松屋銀座 地下1階



◆ブランド情報

こだわりのミルフィユ専門店

パイ生地をあらわす、フィユタージュ。
フランス語のこの単語には
「本のページをめくる」という意味があります。
何層ものフィユタージュから
作られるミルフィユの姿は
壮大な物語をしるした本のようにです。
このミルフィユと、
ミルフィユのおいしさを追及するために
パティシエたちが積み重ねてきた
長い時間とを重ねあわせて、
ギフトボックスは
本のかたちをイメージしました。
ひとつひとつ丁寧に、
物語を綴るように焼き上げた
ミルフィユを封してお届けします。
大切なとき、大切な方への贈り物として
お選びください。



◆公式サイト

<http://millefeuillemaison.jp/>

◆店舗情報

ミルフィユ メゾン フランセ 松屋銀座店
〒104-8130
東京都中央区銀座3-6-1 松屋銀座 地下1階
TEL : 03-6264-4240



◆商品のご紹介

ミルフィユ スペシャルテ

こだわりのフィユタージュに「ショコラ」と「ヴァニラ」それぞれのクリームをサンドしました。ミルフィユ メゾンの定番商品です。

※フランス産小麦パイ生地使用

4個入 1,080円（税込）

8個入 2,160円（税込）

12個入 3,240円（税込）



ミルフィユ セゾン

季節の味わいをお楽しみいただけるミルフィユセゾン。秋のセゾンは、ユズ&モンブラン。

期間限定商品となります。

※フランス産小麦パイ生地使用

4個入 1,080円（税込）

8個入 2,160円（税込）

12個入 3,240円（税込）



ミルフィユ 4種の詰め合わせ

多くの方よりご要望をいただいておりますミルフィユ スペシャルテとミルフィユ セゾンを詰め合わせたギフトです。

ミルフィユ スペシャルテ 10個

ミルフィユ セゾン 10個

20個入 6,480円（税込）



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社シュクレイ 企画開発部宛

メールアドレス：info@sucrey.co.jp

電話番号：0120-39-8507