

夏の期間限定スイーツ 甘酸っぱい果肉と濃厚な甘さがやみつきに！  
**メゾン・ランドゥメヌからとろける贅沢パフェが登場！**  
～フルーティーなマンゴーやほろ苦いチョコレート、甘酸っぱいベリー系など、選べる3種～  
**【各7月8日（金）より期間限定で販売中！】**

株式会社メゾン・ランドゥメヌ 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、夏の限定メニューとして、旬のフルーツを贅沢に使用したパフェ全3種を、2016年7月8日（金）から期間限定で販売いたします。

今回新発売するパフェは、ほろ苦い甘さが香る見た目も華やかなチョコレート味の「パルフェオショコラ（¥680＋税）」、マンゴーの香りが口いっぱいに広がるフルーティーな「パルフェアラマング（¥680＋税）」、甘酸っぱいベリー系をはじめフルーツがたっぷり詰まった「パルフェオフリュージュ（¥680＋税）」の全3種です。とろけるアイスクリームやソルベ、サクサクとした食感のクランブル、香りの良い果肉を何層にも重ねた贅沢なパフェで、暑い季節でも小腹を満たしてくれる満足感ある1品となっております。

見た目も涼しい、真夏のご褒美スイーツとしてぜひお楽しみいただきたい一品です。

※発売期間は秋口までを予定しています。詳しくは店頭までお問い合わせください。



## ■商品概要

### 【parfait au chocolat(パルフェオショコラ)】

特長：チョコレートクランブル、バナナ、チョコレートアイスを重ね、まわりにチョコレートソースをあしらって華やかに仕上げた、チョコレート好きにはたまらないパフェです。

価格：¥680＋税

販売期間：2016年7月8日（金）～秋口予定



### 【parfait à la mangue(パルフェアラマング)】

特長：クランブル、マンゴーの果肉、キウイの果肉、マンゴーソルベ、マンゴーソースを贅沢に重ねた、夏らしいマンゴーの甘い香りを思う存分楽しめるパフェです。

価格：¥680＋税

販売期間：2016年7月8日（金）～秋口予定



### 【parfait aux fruits rouges(パルフェオフリユイルージュ)】

特長：クランブル、フランボワーズやカシスの実、ヨーグルト風味のブルガリアアイスを重ねた層にたっぷりのイチゴソースとベリーの実をトッピングした甘酸っぱさがクセになるパフェです。

価格：¥680＋税

販売期間：2016年7月8日（金）～秋口予定



## ■メゾン・ランドゥメンヌ概要

「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/ブランチタイム：土日祝日 10:00～14:30

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