

旬のフルーツとちょっぴり大人なフランボワーズや白ワインが口の中でとろける
夏にぴったりな“大人向け” ムース 2 種が新登場！
フランボワーズ×グレープフルーツの「クレア」、白桃×白ワインの「ペッシュブランシュ」
【各 6 月 7 日（火）、6 月 15 日（水）より期間限定で販売開始！】

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、旬のフルーツをふんだんに使用した夏の期間限定メニューとして、フランボワーズのムース「クレア」を2016年6月7日（火）から、白桃のムース「ペッシュブランシュ」を2016年6月15日（水）よりそれぞれ期間限定で販売開始いたします。

「クレア（¥380+税）」は、フランボワーズとグレープフルーツのムースを重ねた層が見た目にも涼しげなスイーツで、フランボワーズの甘みとグレープフルーツの酸味のマリアージュをお楽しみいただけます。「ペッシュブランシュ（¥380+税）」は、白桃のムースと白ワインのゼリーを重ねた、アルコール入りの大人向けスイーツです。ふんわりと香る白ワインの香りが白桃の甘さをより引き立て、とろけるようなやわらかなムースとゼリーの食感がやみつきになる1品です。

ぜひこの機会に、夏ならではの、みずみずしい2種のスイーツの味わいをお楽しみください。

※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

【クレア】

特長：フランボワーズのムースとグレープフルーツのムースを重ね、仕上げにはグレープフルーツの果肉とゼリーを乗せた見た目にも涼し気な4層のスイーツ。

価格：¥380＋税

販売期間：2016年6月7日（火）～秋口予定



【ペッシュブランシュ】

特長：白桃のムースと白ワインのゼリーを重ね、ムースとゼリーの間に白桃の果肉を挟みこみ、3層に仕上げました。ふわふわのムースとプリッとしたゼリーの食感が新しいスイーツです。

価格：¥380＋税

販売期間：2016年6月15日（水）～秋口予定

※ペッシュブランシュ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。



■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。



【受賞歴】

- ・2011年パリのグルメガイド“ピュドロ”にて、ブーランジェリー・オブ・ザ・イヤー パリ “パリ最高パン屋賞”を受賞。
- ・2013年仏フィガロ誌にてクロワッサンが“パリで最も美味しいクロワッサン”第3位に選ばれました。

■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