

サクッと食感・ひんやり食感を一度に味わえる新スタイル！  
メゾン・ランドゥメヌのパンやブリオッシュに、4種の選べるアイスクリームをサンド  
**夏限定“サンドアイス”メニュー「Plus G（プラスジー）」が新登場！**  
**【7月1日（金）より期間限定で販売開始！】**

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、夏季限定メニューとして、パンやブリオッシュに、4種の選べるアイスクリームをサンドする、“サンドアイス”メニュー「Plus G（プラスジー）」を、7月1日（金）より\*販売開始いたします。

「Plus G（プラスジー）」は、フランス語で“アイスクリーム”を指すGlace（グラス）をパンやブリオッシュにプラスするという意味を込めた、アイスサンドメニューです。常時35種以上店頭で販売しているお好きなパンやブリオッシュに、バニラ、ショコラ、マンゴー、ストロベリーなど様々な種類から選べるアイスクリームまたはソルベを挟み込み、自分だけの組み合わせを楽しむことができるサンドアイスメニューです。メゾン・ランドゥメヌこだわりのパンやブリオッシュとひんやりと甘いアイスクリームを合わせた、暑い季節にぴったりのオリジナル限定スイーツとなります。いろいろな組み合わせを試し、自分だけのお気に入りの組み合わせを発見いただく楽しみがある商品です。価格は、通常のパンまたはブリオッシュの価格にプラス200円（税抜き）でご提供いたします。

夏季限定で味わえる、自分だけの新食感スタイルをぜひお楽しみください。

※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

### 【Plus G(プラスジー)】

特長：メゾンランドゥメンヌ店頭で販売しているお好きなパンやブリオッシュに、お好みのアイスクリームやソルベをサンドしてご提供する商品です。アイスのみならず、自家製ラングドシャも添えてご提供いたします。

対象商品：メゾンランドゥメンヌで販売するパンやブリオッシュ全種

アイスクリーム：バニラ、ショコラ

ソルベ：マンゴー、ストロベリー等季節によって変動

価格：各パンの価格+¥200（税抜き）

販売期間：2016年7月1日（金）～秋口予定



## ■組み合わせ例

### 【右：クロワッサンフランセ(¥480+税)×バニラ(¥200)】

フランス産レスキュールバターを使用した人気のクロワッサンフランセにバニラのアイスクリームをサンドした贅沢で濃厚な味わい。

### 【左：ブリオッシュショコラ(¥250+税)×ショコラ(¥200)】

バターをふんだんに使用した甘みのある、チョコチップ入りのブリオッシュにチョコレートのアイスクリームをサンド。チョコ好きには堪らない一品。



## ■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