



MAISON
LANDEMAINE
PARIS

報道関係各位

2016年8月5日

株式会社メゾン・ランドゥメンヌ ジャパン

パリに11店舗を展開するメゾン・ランドゥメンヌが提案するパリジェンヌの朝食
選べる3種の「モーニングメニュー」が8月8日(月)より新登場
～看板商品クロワッサンの朝食限定セットも同日より提供スタート～

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、この度、選べる朝食セットとして3種の「モーニングメニュー」を2016年8月8日(月)より販売開始いたします。提供時間は午前7時から9時30分です。

メゾン・ランドゥメンヌ東京より初めて発売する「モーニングメニュー」は、パリジェンヌの朝食をイメージした3種からお選びいただける朝食メニューです。メインは「パン・ペルデュ(フレンチトースト)」、「オムレツ」「スクランブルエッグ」の3種から選択可能で、それぞれコーヒーもしくは紅茶がおかわり自由のセットになっています。

「パン・ペルデュ」はフランスの家庭料理と同じようにバゲットを使用し、たっぷりの卵液につけてじっくりと焼いた贅沢な一品です。フランスの伝統的な卵料理である「オムレツ」は、新鮮な卵を使用しふんわりと焼きあげシンプルに仕上げました。また「スクランブルエッグ」は、バゲットやパンに挟んでもお楽しみいただけます。

さらにこのたび、パリジェンヌの定番朝食であるクロワッサンとコーヒーを存分にお楽しみいただける朝食限定メニュー「フレンチブレックファースト」もご用意いたしました。

それぞれオプションメニューとして、契約農家から仕入れた無農薬野菜のサラダやヨーグルトの追加も可能です。

パリジェンヌのような優雅な朝のひとときを、ぜひメゾン・ランドゥメンヌでお過ごしください。



■「モーニングメニュー」

発売日：2016年8月8日（月）

価格：各セット¥480+税

販売時間：午前7時から9時30分

内容：3種から選べるメイン料理1種と、コーヒーor紅茶のフレンチモーニングセット。
コーヒーor紅茶はおかわり自由です。

<選べる3種のメイン料理>

① パン・ペルデュ(フレンチトースト)

パン・ペルデュ（フレンチトースト）はフランスの伝統的な料理でフランス語で”失敗したパン”を意味し、固くなったパンを美味しく食べるためのフランスの伝統的な料理として愛されています。メゾン・ランドゥメンヌでは、看板商品であるバゲットにたっぷり卵液を染み込ませじっくりと焼き上げました。

シンプルでナチュラルなバゲットを一味違う調理でお楽しみください。

② オムレツ

フランスの伝統的な卵料理として、新鮮な卵を使用してふっくらと焼き上げたオムレツをご用意しました。メゾン・ランドゥメンヌの看板商品でもあるバゲットや、メゾン・ランドゥメンヌのパリの店舗でも“パンドゥミ”として人気の高い、自家製の食パンがセットになっています。お好みでトーストしていただくことも可能です。

こだわりの卵料理とバゲット・食パンをセットでお楽しみください。

③ ス克蘭ブルエッグ

フランスの伝統的な卵料理として、新鮮な卵を使用してふっくらと焼き上げたスクランブルエッグをご用意しました。どちらも、メゾン・ランドゥメンヌの看板商品でもあるバゲットや、メゾン・ランドゥメンヌのパリの店舗でも“パンドゥミ”として人気の高い、自家製の食パンがセットになっています。お好みでトーストしていただくことも可能です。

こだわりの卵料理とバゲット・食パンをセットでお楽しみください。

■フレンチブレックファースト

発売日：2016年8月8日（月）

価格：クロワッサン・ジャポネセット¥400+税

クロワッサン・フランセセット¥600+税

販売時間：午前7時から9時30分

内容：クロワッサン・ジャポネまたはクロワッサン・フランセと、コーヒーor紅茶の朝食限定セット。コーヒーor紅茶はおかわり自由です。国産発酵バターをたっぷりと使用し、外側はパリッと内側はしっとりと焼き上げた当店自慢のクロワッサン・ジャポネ、またはフランス産の高級レスキュール・バターをたっぷりと使用し、職人が丁寧に焼き上げた、看板商品のクロワッサン・フランセをぜひお楽しみください。

<オプションメニュー>

・サラダ ¥220+税

契約農家から仕入れた、無農薬野菜のサラダ。化学肥料や農薬を使用しない自然農法に基づいた考えのもと、安全・安心な野菜作りを行う群馬県の「なちゆるる・ふぁーむ・ぐるーぷ」より、毎日新鮮な野菜を取り寄せています。

・ヨーグルト(はちみつ付) ¥220+税

無糖のヨーグルトにはちみつを加えた、お口直しにぴったりなさっぱりとした一品です。

・パン追加 ¥100+税

・カプチーノ、カフェラテ(1杯) プラス¥200+税で 変更可

※カプチーノ、カフェラテをご購入の場合、2杯目以降のおかわり自由対象ドリンクは、コーヒーor紅茶となります。



■<モーニング限定>ブレンドコーヒーを¥200(税抜)で提供！

モーニングメニューの提供開始に伴い2016年8月8日(月)より、午前7時~9時半の限定で、ブレンドコーヒーを¥200+税で提供いたします。朝の優雅な一杯を、メゾン・ランドゥメンヌでお楽しみください。

※イトイン、テイクアウト共に可



■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

※モーニング：毎日 7:00~9:30/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