

Merry Christmas & A Happy New Year ! 「メゾン・ランドゥメンヌのクリスマスとエピファニー」

～ 今年のテーマは「チルチル&ミチルの青い鳥」～

伝統的なクリスマスメニューで
目の前の幸せに気づく温かなひとときを

期間限定商品、12月1日(土)より麻布台・赤坂店で予約受付スタート

12月8日(土)、9日(金)「マルシェ・ドゥ・ノエル」を麻布台店にて開催

株式会社メゾン・ランドゥメンヌ・ジャポン(所在地:港区麻布台 3-1-5/代表取締役社長:石川芳美)は、『メゾン・ランドゥメンヌのクリスマスとエピファニー』と題し、2018年クリスマスケーキ「ブッシュ・ド・ノエル」と、2019年の新年を祝う焼き菓子「ガレット・デ・ロワ」をはじめとした期間限定商品を2018年12月1日(土)から順次発売いたします。※「ブッシュ・ド・ノエル」は12月21日(金)～12月25日(火)、「ガレット・デ・ロワ」は1月5日(土)～1月31日(木)まで(一部商品、11月中より販売)。



<写真左から時計回りに>

「よくばりグルメランチプレート」と「鴨もも肉のコンフィ」/「ガレット・デ・ロワ」/「ブッシュ・ド・ノエル」/
「ガレット・デ・ロワ各種」/「パンデピス」/「ベラヴェッカ」/「サン・ニコラ(ジンジャークッキー)」

メゾン・ランドゥメンヌの今年の「ノエル&エピファニー」のテーマは『チルチル&ミチルの青い鳥』。クリスマス・イブの夜、主人公のチルチルとミチルが幸せを探し求め旅をする不朽の名作『青い鳥』にヒントを得て、物語の最後にチルチルとミチルが『本当の幸せは自分たちの目の前にあった』と気づいたように、シンプルで伝統的な料理やケーキを囲み、心を許し合える家族や恋人、友人たちと過ごす時間の中にこそ、本当の幸せがある、というクリスマスの温かい世界観を表現しています。

クリスマスケーキの定番「ブッシュ・ド・ノエル」は、ダークチョコ・ミルクチョコの二層のムースとサクサクのプラリネで仕上げた「ブッシュ・マープル・ノワール」、パリのメゾン・ランドゥメンヌで一番人気のマロン・グーラッセとメレンゲの二種類のマロンクリームを合わせたクラシックな味わいの「ブッシュ・モンブラン」、日本オリジナルのピスタチオとチョコの二層仕立てのムースをお楽しみいただける「ブッシュ・ピスター・シュ・ショコラ」、「黒い森」を意味する、フランスで人気の「ブッシュ・フォレ・ノワール」の全4種をご用意しました。新年を祝う「エピファニー(公現祭)」を象徴する伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」は、生地をバターで包み織り込んだ“フィユタージュ・アンベルセ”という製法で作られる軽い食感のパイ生地が特徴で、アーモンドクリームとフランボワーズ&ピスター・シュの2種類を販売します。※2019年のエピファニー(公現祭)は1月6日(日)です。※フェーブは安全のため、お菓子には入っておりません。ご購入の際にレジでお渡しいたします。

また、麻布台店限定では、2種から選べるメイン(ローストビーフか子羊のロースト)に、スモークサーモンや魚介のアヒージョ、チーズなどをワンプレートでお楽しみいただけるスペシャルメニュー『よくばりグルメブランチプレート』(ミニスープとパン、食後にブッシュ・ド・ノエルのデザート付き)や、じっくりと火を入れ柔らかく仕上げた風味豊かな鴨肉の味わいをお楽しみいただける『鴨肉のコンフィ』(グラスワイン付き)など、クリスマスならではの限定レストランメニューをご提供いたします。そのほか、フランス・アルザス地方の伝統菓子『シュトローレン』や『パン・デピス』をはじめとするヨーロッパの伝統的な焼き菓子も多数販売いたします。

ぜひこの機会に、クリスマスの本場ヨーロッパの本格的な伝統料理とお菓子メニューで、大切な人たちとの温かなクリスマスと新年をお迎えください。

<メゾン・ランドゥメンヌについて>

「メゾン・ランドゥメンヌ」は、パン職人で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、季節感を重視し、素材にこだわったクロワッサンやバゲットは、フランスのメディアで毎年数々の名誉ある賞を受賞しています。現在パリをはじめとするフランス本国では16店舗、日本では、2015年に初上陸した麻布台本店と2018年春にオープンした赤坂店の2店舗を展開しています。自家製天然酵母を使い、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ハード系パンと、フランス産をはじめとする、選りすぐりのバターを丁寧に織り込んだ、芳醇な香りと口溶け満点のクロワッサンは、メゾン・ランドゥメンヌの人気商品であり、どなたにも召し上がっていただきたいおすすめの一品です。



<写真左:パリ店舗スタッフ/写真右:ロドルフ・ランドゥメンヌと芳美・ランドゥメンヌ>

un bon croissant, du bon pain,
tous les jours, pour tout le monde...

『美味しいクロワッサンと、美味しいパン
を、毎日世界の人々へ』

～メゾン・ランドゥメンヌ企業テーマ～

【商品概要】

『Noël 2018 メゾン・ランドゥメンヌのクリスマス』 販売期間:12月21日(金)~12月25日(火)まで



商品名:「ブッシュ・マーブル・ノワール」

価格: 4人用 3,000円(税抜) / 6人用 4,000円(税抜)

概要: ダークチョコ・ミルクチョコの二層のムースとサクサクのプラリネで仕上げた、メゾンランドゥメンヌ・パリ定番の商品です。



商品名:「ブッシュ・ピスターシュショコラ」

価格: 4人用 3,000円(税抜) / 6人用 4,000円(税抜)

概要: ピスタチオとチョコの二層仕立てのムースで日本限定オリジナルのブッシュ・ド・ノエルです。ピスタチオのグリーンにダークチェリーの赤いアクセントがクリスマス気分を盛り上げてくれる一品です。



商品名:「ブッシュ・モンブラン」

価格: 4人用 3,000円(税抜) / 6人用 4,000円(税抜)

概要: パリのメゾン・ランドゥメンヌで一番人気のブッシュ・ド・ノエル。中央にメレンゲ、マロングラッセ、マロンクリームで仕上げたクラシックなモンブランです。



商品名:「ブッシュ・フォレ・ノワール」

価格: 4人用 3,100円(税抜) / 6人用 4,100円(税抜)

概要: フランスで定番のケーキ「フォレ・ノワール(黒い森)」をブッシュにアレンジしました。キルシュ*が香る少し大人の味わいが特徴です。

*発酵させたさくらんぼの果汁から造られるブランデーの一種

※いずれの商品も6人用はご予約のみで承ります。

『EPIPHANY 2019 メゾン・ランドウメンヌのエピファニー』 販売期間:1月5日(土)~1月31日(木)まで



商品名:「ガレット・デ・ロワ(アーモンド)」

価 格: 1~2人用 520円(税抜) / 4人用 1,600円(税抜) / 6人用 2,300円(税抜)

概 要: 軽い食感のパイ生地にココのあるアーモンドクリームをたっぷり入れて丁寧に焼き上げました。王道のガレット・デ・ロワの味をご堪能いただける一品です。



商品名:「ガレット・デ・ロワ(フランボワーズ&ピスターシュ)」

価 格: 1~2人用 520円(税抜) / 4人用 1,600円(税抜) / 6人用 2,300円(税抜)

概 要: 2019年の新作は、フランボワーズとピスタチオのガレットです。フランボワーズとピスタチオの相性抜群の味わいと、鮮やかな色合いで新年を祝います。

※ガレット・デ・ロワに使用するフェーブ別添でご用意しています。(全10種/フェーブは選べません)

※フェーブは安全のためお菓子の中には入っておりません。予めご了承ください。

クリスマス&エピファニーメニュー販売開始を記念して、
メゾン・ランドウメンヌ麻布台店にて『マルシェ・ドゥ・ノエル開催』を開催します！

有機野菜や紅茶、『メゾン・ランドウメンヌ石川芳美オリジナル グルテンフリーパン、
また、パン・デピスの秤売り』など、クリスマスを盛り上げるお店や商品が多数出展します。

◇開催日時:12月8日(土)、9日(日)9時~16時

◇開催場所:メゾン・ランドウメンヌ麻布台(テラス席にて開催)

『よくばりグルメランチプレート』『鴨もも肉のコンフィ』 販売期間:12月22日(土)~12月25日(火)まで



商品名: 「よくばりグルメランチプレート」(写真上・左)

価格: ¥2800(税抜)/お1人様 ※2名様以上のシェアメニュー。要予約。

概要: 2種から選べるメイン(ローストビーフ or 子羊のロースト)に、スモークサーモンや魚介のアヒージョ、チーズなどをワンプレートでお楽しみいただけるスペシャルランチプレート。ミニスープとパン、食後にはブッシュドノエルのデザート付き。海の幸、山の幸、自然が育む恵みのすべてをご堪能いただける最高に贅沢な一皿です。

商品名: 「鴨もも肉のコンフィ」(写真上・右)

価格: ¥1700(税抜)

概要: クリスマス限定ランチメニュー。グラスワイン付。メインの鴨肉にジャガイモのローストやきのこソテーを添えて。柔らかく風味豊かな鴨の味わいをお楽しみいただけます。

『ノエル限定焼き菓子』

販売期間: 「シュトーレン」「ベラヴェッカ」 11月23日(金)~12月31日(月)まで
「サンニコラ(ジンジャークッキー)」「パンデピス」 12月1日(土)~12月31日(月)



商品名: 「シュトーレン」

価格: ¥2,800・箱入り¥3,000(税抜)

概要: フランス・アルザス地方のクリスマス菓子。中央にマジパン*が入り、日持ちがよく常温で保存できます。

*砂糖とアーモンドを挽いて練りあわせた、餡のような食感のある菓子。



商品名: 「ベラヴェッカ」

価格: ¥2300(税抜)

概要: ドライフルーツやナッツ、スパイスを効かせた、クリスマスに食べるアルザス地方の郷土菓子です。



商品名: 「サン・ニコラ」(ジンジャークッキー)

価格: 1枚¥250 3枚入り¥680(税抜)

概要: 香辛料を使ったジンジャーの風味豊かなクッキーで、キリスト教の行事「サン・ニコラ祭り」には欠かせないお菓子です。



商品名: 「パン・デピス」(写真上・左:ジンジャー、写真上・右:プルーン/アプリコ)

価格: ホール¥1,420(税抜)、2枚スライス¥580(税抜)

概要: 香辛料を効かせた、パリでも人気の定番焼き菓子。プルーンとアプリコットと、ジンジャーの2種類をご用意しました。

<店舗概要>

・「Maison Landemaine(メゾン・ランドゥメンヌ)麻布台」

・所在地：東京都港区麻布台 3-1-5 麻布台日ノ樹ビル／TEL 03-5797-7387

・営業時間：月～日 7:00～19:30(L.O.19:00)

・定休日：不定休

<メゾン・ランドゥメンヌ麻布台>



・「Maison Landemaine(メゾン・ランドゥメンヌ)赤坂」

・所在地：東京都港区赤坂 2-10-5／TEL 03-6807-4185

・営業時間：月～金 7:00～19:30(L.O.19:00)

・定休日：土・日・祝日

<メゾン・ランドゥメンヌ赤坂>



・公式 HP: <https://www.maisonlandemainejapon.com>

※11月15日(木)より、公式HPからの商品購入・レストランのネット予約がスタートします。

商品は各販売期間内に、麻布台店もしくは赤坂店での受け取りのみとさせていただきます。

尚、ご予約は3営業日前までとなります。予めご了承ください。

<店舗一覧>

◇日本国内:全2店舗 その他:ファクトリー

・メゾン・ランドゥメンヌ麻布台 Maison Landemaine AZABUDAI

・メゾン・ランドゥメンヌ赤坂 Maison Landemaine AKASAKA

・メゾン・ランドゥメンヌ・ファクトリー (麻布台)

◇フランス国内:全16店舗

パリ5区: Monge

パリ9区: Clichy/Martyrs

パリ11区: Voltaire /Roquette /Charonne/Oberkampf/Beaumarchais

パリ12区: Crozatier

パリ18区: Jules Joffran

パリ20区: Gambetta

パリ郊外: Asnières-sur-Seine /Levallois-Perret /Camborone/Lille/République



<写真上:フランス店舗の一部>

<会社概要>

・名称： 株式会社 メゾン・ランドゥメンヌ ジャポン

・所在地：東京都港区麻布台 3-1-5／TEL 03-5797-7385

・設立： 2015年2月

・代表取締役社長：石川 芳美

本件に関するお問い合わせ先

株式会社メゾン・ランドゥメンヌ・ジャポン 担当:辻(つじ)

TEL: 03-5797-7385

E-MAIL: contact-jp@maisonlandemaine.com