

Fêtes de fin d'année
2021-2022



MAISON
LANDEMAINE

PARIS-TOKYO

NOS GATEAUX DE VOYAGES

定番の人気の焼き菓子を今年もお届けします。



PAIN D'ÉPICE

パン・デピス
ジンジャー
アプリコット&ブルーンの2種
類の定番を今年もご用意し
ています。

2枚入り¥681
ホール¥1599 要予約 価格は税込

発売期間
11月20日から12月25日



SAINT NICOLAS

サンニコラ ジンジャーケーキ
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。

レシピが新しくなりました。

1枚¥303 /3枚入り¥843 税込

発売期間
11月20日から12月25日

EDITION2021



SAPIN DE NOËL

サパン・ド・ノエル
ジンジャークッキーにチョコレートのフラ
ンス産のクリスマスオーナメントを飾りま
した。毎年人気の商品です。

2枚入り¥1404 税込

発売期間
11月20日から12月25日

NOS BOUCHES DE NOËL ブッシュ・ド・ノエル

BÛCHE AU CHOCOLAT VANILLE

ブッシュ・オ・ショコラヴァニユ

濃厚なショコラの味を楽しめる大人のブッシュ
チョコレート好きにはたまらない
本格ショコラのブッシュ・ド・ノエル

発売期間
12月21日から25日



BÛCHE SAKURA 新製品

ブッシュ・サクラ
今年のテーマは「さくら」
日本の象徴である桜を、フランスの伝統製法で
フランス菓子に仕上げました。
桜の紅茶と
白餡のマリアージュをお楽しみください。

発売期間
12月21日から25日

EDITION2021



ブッシュ・ド・ノエル価格

4人用¥3975
6人用¥5509
※価格は全て税込
※6人用は要予約



EDITION2021

BABKA CRANBERRY SHIROAN

クランベリーと白餡のバブカ

ミニサイズ¥400 税込

NOS PAINS DE NOËL

年末年始の限定パン

EDITION2021

今年の年末年始もメゾンランドゥメンヌの限定パンをお楽しみください。日仏で共通のスペシャルな商品を揃えて皆様にお届けします。

自家製天然酵母を使用し、一つ一つ職人の手によって丁寧に作られたパンの世界をお楽しみください。



PAIN AUX NOIX 400g
パン・オ・ノア

パリの メゾン・ランドゥメンヌ でも販売しているくるみのパン。シンプルな味わいでどんなお料理も引き立てます。

400g¥897
200g¥465 税込

EDITION2021



PAIN DE CAMPAGNE AUX FIGUES
パン・ドゥ・カンパニュオ・フィグ 400g

天然酵母を使用したライ麦ベー
スの生地にドライいちじくを練り
込みました。

400g¥897
200g¥465 税込

発売期間
11月15日から12月31日

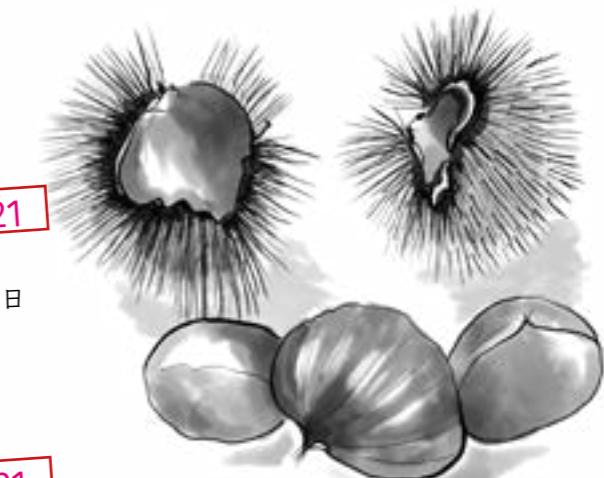


PAIN CHATAÎGNE 400g

NOISETTES RAISINS MIEL

パン・シャーテニュ・ノアゼット・レザン・ミエル
開業時からの人気の定番商品。
天然酵母を使用した生地に栗とヘーゼルナッツ、
レーズン、蜂蜜を練り込みました。

400g¥756
200g¥389 税込 発売期間
12月1日から12月31日





BABKA SHIROAN CRANBERRIES
バブカ 白餡クランベリー

ホール¥2160
ハーフ¥1134 税込 ミニサイズ¥400 税込



PAIN DE MIE FIGUES NOISETTES

パンドミ・フィグ・ノアゼット

クリスマスの食卓にちょっと贅沢なパンドミはいかがですか?
薄くスライスしてチーズとワインと一緒にどうぞ。

ホール¥800
ハーフ¥411 税込

EDITION2021



お取り寄せ対応商品

PANETTONE VEGAN

ヴィーガンパネトーネ

クリスマス定番のパネトーネをヴィーガン仕様で作りました。卵アレルギーの方にも朗報!

※卵を使用する工場で製造しています。

ワンサイズ¥4320 税込

発売期間
12月1日から12月31日

PANETTONE VEGAN

ヴィーガンパネトーネ

ワンサイズ¥4320 税込



GARETTE SAKURA

ガレットサクラ

販売期間2021年12月27日～2022年1月31日



今年のテーマ「桜」のガレット
白餡をベースに桜のジュレと
アーモンドクリームで仕上げました。

桜のほのかな香りと白餡の
マリアージュをお届けします。

GARETTE DES ROIS CRÈME D'AMANDE CLASSIQUE

ガレット・デ・ロワ
アーモンドクリームクラシック

定番のクラシック。
フュタージュアンベルセにアーモンドクリ
ームで仕上げたクラシカルな
ガレットデロワ。



COLLECTION 2022

2022年のクラウンとフェーブのコレクションは「四季の桜」一年を通して
景色を変えていく桜の木をかわいいフェーブで再現しました。
全てのサイズにフェーブ一個とクラウンが付きます。

※ロゴ入りオリジナルは個数限定です。無くなり次第終了となります。
※フェーブは安全性を考えガレットの中には入っていません。



裏面ロゴ入り



春



夏



秋



冬

2種ともに
1人用962円
4人用1944円

クラシックのみ
6人用2592円 要予約

※価格は税別





カヌレーヌ

メゾン ランドゥメンヌから発信するカヌレ専門店、カヌレーヌ。
2021年11月に産声を上げました。

創業以来大人気のカヌレの種類を増やし、専門店を作りました。
店舗は持たず、ポップアップショップとお取り寄せのみでの販売です。

一つ一つ職人の手で作られたカヌレを心を込めてお届けします。

出店スケジュール

新宿伊勢丹 地下一階
2021年12月1日～12月14日
ソラマチ
2022年1月6日～2月14日



カヌレーヌお取り寄せ



カヌレーヌ公式Instagram



CANNELAINE



MAISON LANDEMAINE JAPON

ゾン ランドゥメンヌ ジャポン

店舗

メゾンランドゥメンヌ麻布台

メゾンランドゥメンヌ赤坂

メゾンランドゥメンヌ伊勢丹新宿

メゾンランドゥメンヌアトレ恵比寿

店舗情報はこちらから



公式Instagram



MAISONLANDEMAINE.JP

公式ホームページ



お取り寄せサイト



株式会社MAISON LANDEMAINE JAPON
東京都港区麻布台3-1-5 麻布台日ノ樹ビル1階
代表電話03-5797-7387 contact-jp@maisonlandemaine.com