



新たに開発した“オリジナルパン”2種を含む11種のパンを全国の店舗で販売開始！
『MAISON KAYSER presents Häagen-Dazs Bakery』
本日2017年4月19日（水）より丸の内に期間限定OPEN！
～シェフが“オリジナルパン”開発に込めた想いを語るオリジナルムービー公開！～

フランスの伝統的な製法を守るベーカリー「メゾンカイザー」を運営する株式会社ブーランジェリーエリックカイザージャパン（本社：東京都港区、代表取締役：木村周一郎）は、ハーゲンダッツとコラボレーションし『MAISON KAYSER presents Häagen-Dazs Bakery（メゾンカイザープレゼンツハーゲンダッツベーカリー）』を本日4月19日（水）から5月9日（火）まで、東京・丸の内にある「メゾンカイザーカフェ 丸の内店」内に期間限定でオープンします。同日よりハーゲンダッツベーカリーのために開発したオリジナルパン2種を含む11種のパンを、全国のメゾンカイザー店舗にて販売します。

また、本日よりシェフがオリジナルパン開発に込めた想いを語るオリジナルムービーを公開します。



■ハーゲンダッツとコラボレーション！『MAISON KAYSER presents Häagen-Dazs Bakery』

メゾンカイザーのパンとハーゲンダッツアイスクリーム(定番6種：バニラ、ストロベリー、グリーンティー、クッキー&クリーム、マカデミアナッツ、チョコレートブラウニー)を組み合わせたオリジナルメニュー14種をテイクアウト※とイトインで提供する期間限定ベーカリーです。

また、今回新たに開発したオリジナルパン2種を含む11種を、全国のメゾンカイザー店舗で本日より販売します。ご自宅でもハーゲンダッツベーカリーの味を体験いただけます。

店内の装飾はメゾンカイザーブルーとハーゲンダッツのブランドカラーであるバーガンディーレッドを基調にしたハーゲンダッツベーカリー仕様となり、スペシャルな空間でオリジナルメニューをお楽しみいただけます。

※周辺に持ち歩きできるテイクアウト商品となります。その際のドライアイスのご用意はございません。

【名称】 MAISON KAYSER presents Häagen-Dazs Bakery

【期間】 2017年4月19日（水）～2017年5月9日（火）

【営業時間】 10:00～22:30（L.O.21:30）

※なお、月～土曜日 8:00～10:00は、パンと一部のドリンクメニューをご提供しております。

【場所】 東京都千代田区丸の内1-4-1

丸の内永楽ビルディング iiyo1F





■シェフが“オリジナルパン”開発に込めた想いを語るオリジナルムービー公開！

「MAISON KAYSER presents Häagen-Dazs Bakery」オープンに際して、ハーゲンダッツ特設サイト (<https://haagendazs-bakery.jp/>) では、シェフが今回のコラボレーションのために開発したオリジナルパンへの想いを開発エピソードと共に語るオリジナルムービーを公開します。



■新たに開発したハーゲンダッツベーカリー“オリジナルパン”を全国で販売！

ハーゲンダッツベーカリーで提供するメニューをより多くの方に楽しんでいただくために、今回新たに開発したオリジナルパン2種（クロワッサンハット：280円・パンオカカオココ：240円）を含む11種を、全国のメゾンカイザー店舗にて本日4月19日（水）より販売します。

店舗情報：<http://maisonkayser.co.jp/location/>

●テイクアウトメニュー 全6品（価格は全て消費税抜きとなります）



クロワッサンハットwith “バニラ”
600円

濃厚なバニラアイスクリームをレモンピールの香り広がるプリオッシュにのせ、ザクザクのクロワッサンの帽子をかぶせました。



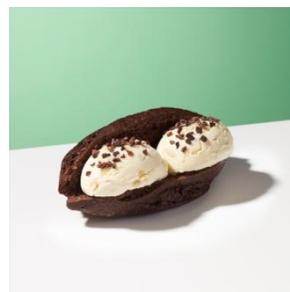
デリスブランwith “ストロベリー”
600円

ホワイトチョコレートを練り込んだ人気のデリスブランに香り豊かなストロベリーアイスクリームの甘酸っぱさが口に広がります。



ブチプリオッシュシュクル
with “グリーンティー”600円

発酵バターを使用したプリオッシュに、ほろ苦くすっきりとした甘さが特徴のグリーンティーアイスクリームを挟みました。カスタードと生クリームを合わせた濃厚ソースと一緒に楽しみください。



パンオカカオココwith “マカデミアナッツ”
600円

カカオのほろ苦さと中はモチモチ・外はカリカリの口当たり。ココ深いマカデミアナッツアイスクリームに合わせて、隠し味に香り広がるココナッツを増量した特別なレシピのパンでお届けします。



ヴィエノワーズショコラ
with “クッキー&クリーム”600円

チョコレートチップを練り込んだパンに食感の楽しいクッキー&クリームアイスクリームを挟み、上から香ばしいローストアーモンドをぜいたくに盛り付けました。



クロワッサン
with “バニラ”&“チョコレートブラウニー”
600円

バターの風味豊かなサクサクのクロワッサンに甘酸っぱいフルーツのシロップ漬けと、バニラとチョコレートブラウニーのアイスクリームを挟みました。



●イートインメニュー 全8品（価格は全て消費税抜きとなります）
※セットはコーヒーもしくは紅茶をお選びいただけます。



クロワッサンオザマン
with “バニラ”
1,300円
(セット：1,500円)

ラムシロップに漬け、香ばしいアーモンドクリームを挟み焼き上げたクロワッサンに濃厚なバニラアイスクリームが絡み合います。最後にベリーもふんだんに散りばめて。



クイニアマン
with “バニラ”
1,000円
(セット：1,200円)

バター風味豊かなデニッシュにキャラメルソースをコーティングしたクイニアマンで、バニラアイスクリームをぜいたくに挟みました。リンゴのソーテーが2つの味を引き立てます。



デニッシュ
with “ストロベリー”
1,100円
(セット：1,300円)

カスタードクリームを包んで焼き上げた香ばしいデニッシュの上に、イチゴソースと香り豊かなストロベリーアイスクリームをのせました。重なり合う甘酸っぱさが口の中でとろける一品です。



ショソノオボム
with “グリーンティー”
1,300円
(セット：1,500円)

グリーンティーアイスクリームのほろ苦くすっきりとした甘さとリンゴのコンポートを包んだサクサクのパイが織り成す絶妙なハーモニーが楽しめます。



フレンチトースト
with “チョコレートブラウニー”
1,300円
(セット：1,500円)

しっとりふわふわ焼きたてのフレンチトーストに、ローストバナナとチョコレートブラウニーアイスクリームの濃厚でコクのある味わいが広がります。



ホットブラウニー
with “クッキー&クリーム”
1,000円
(セット：1,200円)

クッキー&クリームアイスクリームと熱々のブラウニーの2つの濃厚な味わいを組み合わせ、ベリーとアプリコットソースで爽やかに仕上げました。



ブルーベリーリュスティック
with “ストロベリー”
1,200円
(セット：1,400円)

ブルーベリーを練り込んだしっとりモチモチの天然酵母パンと果肉たっぷりのストロベリーアイスクリームの2つの甘酸っぱさが広がります。ベリーと相性のいいクリームチーズを添えて。



バゲットモンジュ
with Häagen-Dazs
1,300円
(セット：1,500円)

メープルシロップをかけたカリカリのバゲットに、ミニサイズで添えられたハーゲンダッツの6種の定番アイスクリームをお好みにカスタマイズしてお召上がりください。