

COLLECTION

2026



LA MAISON
DU CHOCOLAT

PARIS



SOMMAIRE 目次	2 - 3
LA MAISON メゾンについて	4 - 5
NOS ENGAGEMENTS 私たちの約束	6 - 7
ASSORTIMENTS アソルティモン メゾン	8 - 9
ATTENTIONS アタクション	10 - 11
PRALINÉS プラリネ	12 - 13
TRUFFES トリュフ	14 - 15
PETITS PLAISIRS プチ プレジール	16 - 17
TABLETTES タブレット	18 - 19
COLLECTION SAISONNIÈRE 季節限定コレクション	20 - 21
AUTOMNE-HIVER - MARRONIS・EFFERVESCENCE・MARRONS GLACÉS 秋冬限定：マロニ・エフェルヴェソンス・マロングラッセ	
BOÎTES CHAPEAUX ボワット シャポー	22 - 25
MACARONS マカロン	26 - 27
PÂTISSERIES パティスリー	28 - 29
FINANCIERS ET SABLÉS フィナンシェ&サブレ	30 - 31
FINANCIERS ET GÂTEAUX CLASSIQUES フィナンシェ単品&ガトー クラシック	32 - 33
GLACES ET SORBETS グラス&ソルベ	34 - 35
BARS GLACÉS バー グラッセ	36 - 37
SERVICES CORPORATE 法人のお客様へ	38 - 39
SERVICES CORPORATE 法人向けカスタマイズサービス	40 - 41
SELECTION ENTREPRISE 法人向け限定商品	42 - 43
RECETTES - GANACHES, PRALINÉS レシピ - ガナッシュ, プラリネ	44 - 45
RESETTES - MACARONS レシピ - マカロン	46 - 47
PRICE LIST プライスリスト	48 - 49
CARRÉ DES PASSIONNÉS, SALON, COMMANDES	50 - 51
キャレ デ パッションネ / サロン / ご注文	
CONTACT/BOUTIQUE LIST コンタクト / ブティックリスト	52

MAISON DE CRÉATION PARISIENNE DEPUIS 1977

1977年創業、パリ発のクリエイション・メゾン

パリの街で誕生したラグジュアリーショコラメゾン、ラ・メゾン・デュ・ショコラ。

創造の舞台であり、インスピレーションの源でもあるこの街で、

メゾンの物語は始まりました。

フォブール・サントノレ通り225番地

メゾンを象徴する本店があるこの場所で、創業者のロベール・ランクスにより、

その味わいは楽譜のように磨かれ、

ひとつのスタイル、ひとつの世界観、そして生き方そのものとなりました。

彼は、派手さを排したラグジュアリーの礎を築き

エレガンスのシンプルさの中に喜びを育むスタイルを確立しました。

その精神は、ブランドの誕生から今日に至るまで揺らぐことなく、

ラ・メゾン・デュ・ショコラのすべてのクリエイションに息づいています。

美しいアール・ドゥ・ヴィーヴル — 暮らしの美学 — を体現しながら、

自らを誇示することなく、細部に息づくパリ・シック。

その魅力は時代を超えても決して色褪せることなく、

美を追い求める探求の中で生み出されるショコラは、稀有な贈り物のような存在に。

美しさと味わい、そして喜び。

ラ・メゾン・デュ・ショコラのショコラは、メゾンの美意識を語り続けます。



チョコレートの建築家 ニコラ・クロワゾー

フランスのブルターニュで

1974年に生まれたニコラ・クロワゾー。

レストラン経営をしていた叔父さんを

週末に手伝いに行っていた幼少期。

その中でニコラが興味を持ったのは、スイーツでした。

このような影響からパティシエの道に進み、

学校を卒業後、ラ・メゾン・デュ・ショコラに入ったのは1996年。

2007年には名誉ある称号、

M.O.F. (フランス国家最優秀職人章)

ショコラティエ部門を取得。

そして2012年4月には、メゾンの全クリエイションの総指揮を執る、

シェフ・パティシエ・ショコラティエに就任します。

細部へのこだわりを持って絶えず制約を打ち破り、
鋭い観察眼と手先の動きの正確さに磨きをかけながら、

年間約200種類もの試作レシピを作り、

わずか数グラムのチョコレートの中で感動に
深いニュアンスを与える仕事に挑戦し続けています。

また、定番レシピの現代に合わせた調整も進め、
その細やかな感性とチョコレートに専心する情熱で、

メゾンの伝統を守りつつ常に時代に合った
新しい味わいを生み出しています。

シェフ・パティシエ・ショコラティエ
ニコラ・クロワゾー

1974年 ブルターニュ地方・ラニオンで生まれる

1996年 ラ・メゾン・デュ・ショコラに入社

2000年 特別芸術作品制作担当に任命される

2007年 M.O.F. (フランス国家最優秀職人章) ショコラティエ部門取得

2012年 シェフ・パティシエ・ショコラティエに就任

2015年 フランス芸術文化勲章「シュヴァリエ」を受賞

NOS ENGAGEMENTS

私たちの約束

私たちは、世界最高峰のカカオを厳選し、
それらをトレーサビリティで管理しています。

私たちが大切にしているのは、
フランスが誇るチョコレートサヴォワールフェールと、
職人によるアルティザナルなものづくり。
35名の情熱あふれるショコラティエたちが、
シェフ・パティシエ・ショコラティエであり、
フランス国家最優秀職人章 (M.O.F.) を受章した
ニコラ・クロワゾーのもと、
細部にまで心を込めて創り上げています。
パッケージには、フランス、ベルギーで製造された、
リサイクル可能なエコデザインのボックスを採用。
私たちは“明日のショコラ”のために革新を続け、
日々、フードロス削減にも取り組んでいます。
なぜなら私たちは、チョコレートは味覚だけでなく、
心、そして地球までも魅了する存在で
あるべきだと信じているからです。



PACKAGING ÉCO-CONÇUS

環境に配慮したパッケージ

私たちは、本当に必要な分だけのパッケージを使用し、
過剰な資材やプラスチックの使用を最小限に抑えています。
それでいて、ギフトボックスを大切にしたい魅力や
インスピレーションは損なわず、
使い終えた後も“第二の役割”を与えたいような
デザインを大切にしています。



SOURCING ENGAGÉ

責任ある調達

私たちは、地域社会に対して社会的・環境的に
ポジティブな影響をもたらすサプライヤーを
優先的に選んでいます。

また、私たちのショコラは、
人工着色料・人工香料不使用、遺伝子組換え原料不使用、
パーム油不使用であることが認証されています。



CONVICTIONS RESPONSABLES

エシカルな価値観

私たちは、常に新鮮で味に自信のある商品をお届けすることを大切にしています。

また、コミュニティを尊重するフィロソフィーのもと、Too Good To Go や Hop Hop Food といった取り組みを通じて、フードロス削減に継続的に取り組んでいます。必要に応じて、製品を寄付するなどの支援活動も行っています。

ARTISANAT FRANÇAIS

フレンチ・クラフツマンシップ

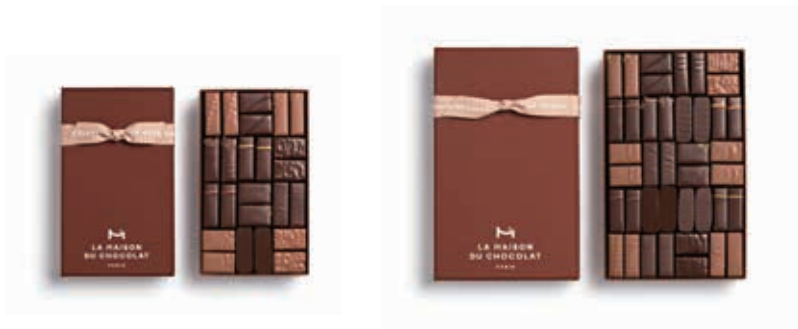
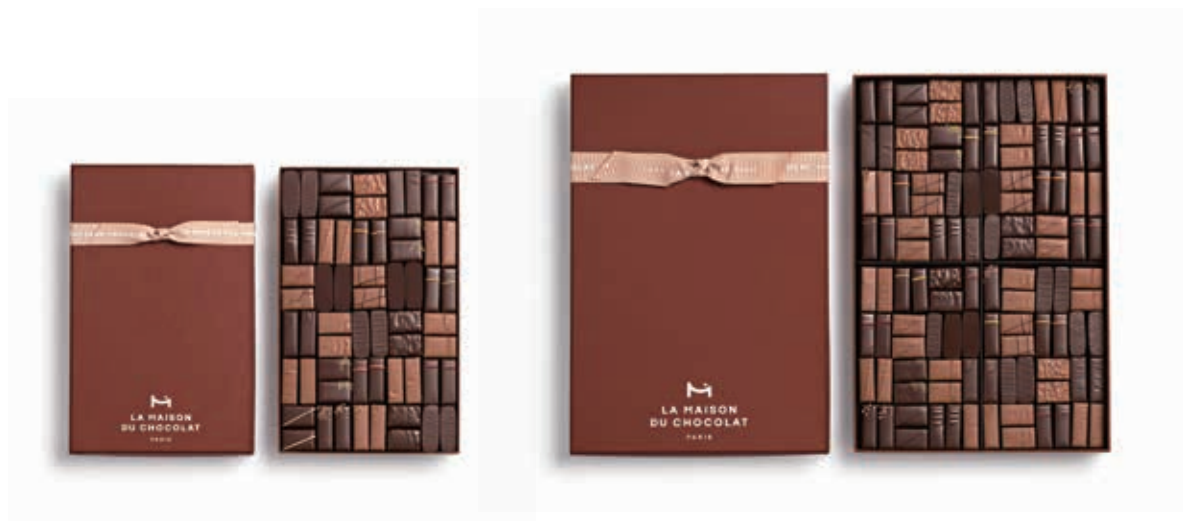
私たちのショコラを味わうことは、フランスが誇るクラフツマンシップとサヴォワールフェールを堪能し、守ることでもあります。製造からデコレーション、選定、ボックス詰めに至るまで、一つひとつを手作業で丁寧に仕上げています。





ASSORTIMENTS

細部まで妥協のない職人技とエレガンスを感じさせる
ラ・メゾン・デュ・ショコラを象徴するシンプルで洗練されたコフレ。
とろけるようなガナッシュやナッツの風味豊かなプラリネなどのアイコン的なレシピの数々が整然と並んだ
目にも美味しいギフトボックスは、大切な方へ想いを込めた贈り物にもおすすめ。
チョコレートと共に過ごす豊かで充実したひとときを贈ります。



ASSORTIMENTS MAISON

アソルティモン メゾン

ミルクやダークのガナッシュやプラリネなど様々なボンボン・ドゥ・ショコラを
隙間なくぎっしりと箱に収めた、フランスらしい詰合せです。
メゾンを代表する繊細なバランスのアイコンックな味わいを、ご自宅用にもご贈答にも。

- S1 (24粒) - 税込価格 ¥10,800
- S2 (40粒) - 税込価格 ¥17,280
- S3 (60粒) - 税込価格 ¥25,380*
- S5 (112粒) - 税込価格 ¥43,524

*店舗でのお取り扱いはありません。

詰合せ内容・パッケージ・価格は予告なく変更になる場合がございますのでご了承ください。



ATTENTIONS

フランス語で「気遣い」や「思いやり」といった意味を持つアタクションシリーズは、
上質な味とそれを知る人のスマートな心遣いにぴったり。
豊富なサイズ展開で様々なシーンにお応えします。



ATTENTIONS

アタクション

数あるボンボン・ドゥ・ショコラの中でも特に人気の高いものをセレクトした詰合せです。

初めてメゾンのショコラを召し上げる方にも、
リピーターの方にも満足いただけるアイコンニックなレシピ。

2粒入 - 税込価格 ¥1,323

6粒入 - 税込価格 ¥3,672

10粒入 - 税込価格 ¥5,670

16粒入 - 税込価格 ¥7,506

20粒入 - 税込価格 ¥8,964



PRALINÉS

カリカリとクランシー、それでいてとろけるようになめらかですばらしくリッチな味わいのプラリネ。

ダークやミルクのチョコレートと混ざり合った
ナッツの力強いノートによる比類のない味わいです。



COFFRETS PRALINÉS

プラリネ

熟練の技で丹念にローストしたアーモンドや
ヘーゼルナッツと、ショコラとが練り広げる
豊かな風味と食感が楽しめるプラリネの詰合せ。

2粒入 - 税込価格 ¥1,323

6粒入 - 税込価格 ¥3,834

10粒入 - 税込価格 ¥5,886

20粒入 - 税込価格 ¥9,666*



COFFRET TABLETTES

タブレット ボックス

サントノレ、チュイルリー、サンジェルマン
モンテーニュの4種のタブレットを正方形にカットし
贈り物にぴったりのボックスに詰合せました。

16個入 - 税込価格 ¥5,508



COFFRET GOURMANDISES

バトネ プラリネ ギフトボックス

キャラメリゼしたビスキュイ、
香ばしくローストしたココナッツ、
薄くデリケートなクレープダンテル入り、
ピーカンナッツ入りの
4種類のバトン状のプラリネを
ギフトボックスに詰合せました。

20本入 - 税込価格 ¥8,100

*店舗でのお取り扱いはありません。

詰合せ内容・パッケージ・価格は予告なく変更になる場合がございますのでご了承ください。



TRUFFES

ガナッシュのように創られたメゾンのトリュフは、ふんわり空気を含ませたガナッシュムースを
薄いチョコレートで包み、カカオパウダーを丁寧にまぶしています。

パリッとしたコーティング、軽やかで繊細な口溶けのガナッシュ、
ほろ苦いカカオパウダーが口の中で奏でる幸せのハーモニーをぜひご体感ください。



TRUFFES NATURE

トリュフ プレーン

なめらかで軽やかなガナッシュムースを
ダークチョコレートでコーティングし、
ほろ苦いカカオパウダーをまぶしました。
パリッと心地よい食感に舌の上でとろける
繊細な味わいのトリュフをお楽しみください。

2粒入 - 税込価格 ¥1,323

90g (約13粒) - 税込価格 ¥5,508

245g (約35粒) - 税込価格 ¥11,178*



TRUFFES PARFUMÉES

トリュフ パルフェ

キャラメル風味、カシス風味、
プレーンの3種のトリュフの詰合せ。

ゲランド塩を利かせた
ほんのりバニラ風味のキャラメルと、
甘酸っぱいカシス風味を定番の
プレーンと共に楽しみください。

84g (約12粒) - 税込価格 ¥5,670

245g (約35粒) - 税込価格 ¥11,556



TRUFFES COGNAC

トリュフ コニャック

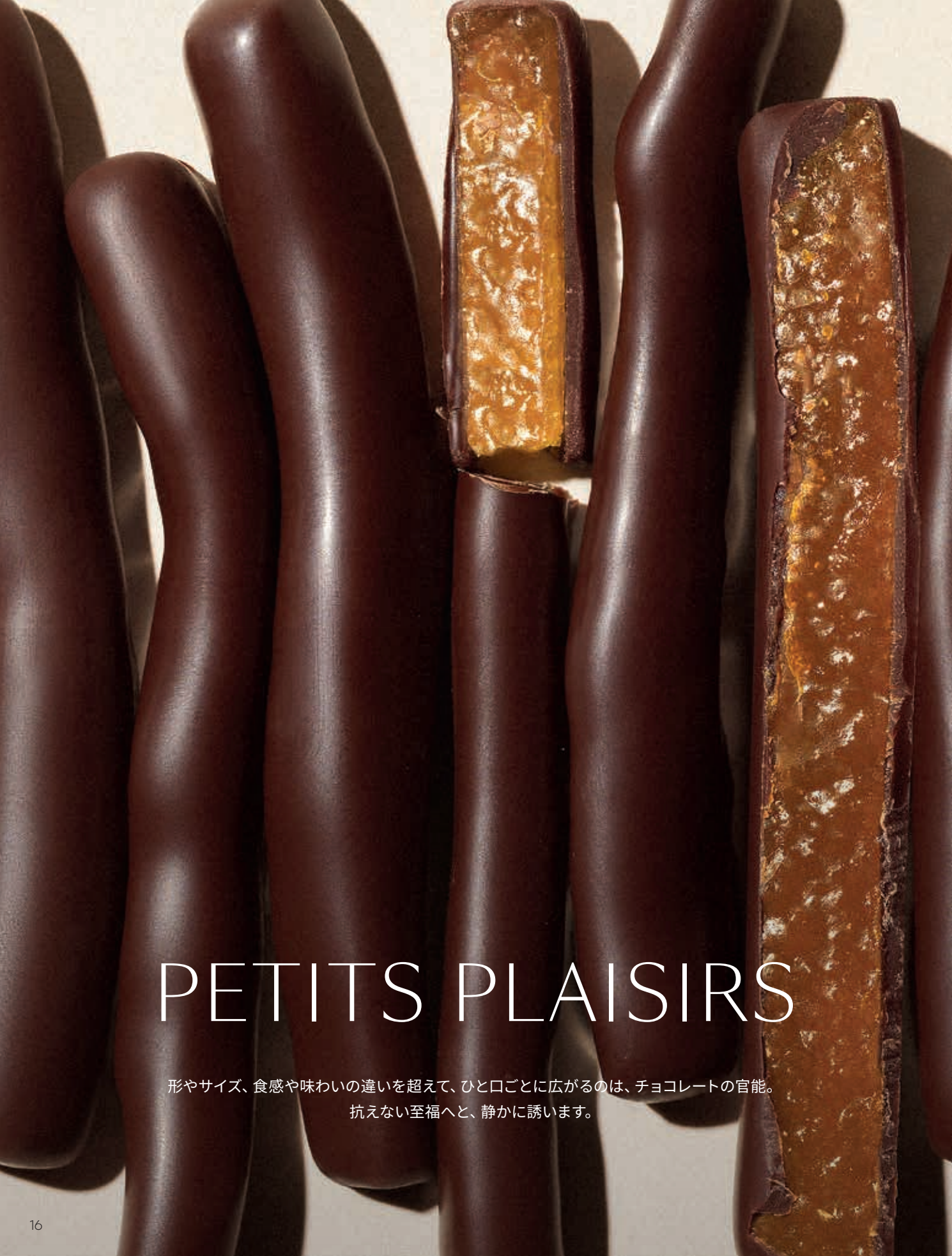
上質なコニャックで風味付けした、
なめらかでとろけるようなトリュフ。

芳醇なコニャックがふわっと香る
大人の味わいは隠れた人気定番品です。

245g (約35粒) - 税込価格 ¥11,502*

*店舗でのお取り扱いはありません。

詰合せ内容・パッケージ・価格は予告なく変更になる場合がございますのでご了承ください。



PETITS PLAISIRS

形やサイズ、食感や味わいの違いを超えて、ひと口ごとに広がるのは、チョコレートの官能。
抗えない至福へと、静かに誘います。



AMANDAS

アマンダス

丸ごとのアーモンドをダーク&ミルクの上質なチョコレートでコーティングしたアーモンドチョコレート。

120g (約40粒) - 税込価格 ¥2,970



AVELINAS

アヴェリナス

丸ごとのヘーゼルナッツをダーク&ミルクの上質なチョコレートでコーティングしたヘーゼルナッツチョコレート。

110g (約36粒) - 税込価格 ¥2,970



GOURMANDISES

バトネ プラリネ

キャラメリゼしたビスキュイ、香ばしくローストしたココナッツ、薄くデリケートなクレープダンテル入りの3種のバトン状のプラリネの詰合せ。カリカリ、サクサクとした軽やかな食感をお楽しみください。

9本入 - 税込価格 ¥3,510

BARRES GOURMANDES

バー グルマンド

やみつきになってしまう香ばしさとクランシーな食感。カジュアルながら最高に洗練された至福のご褒美おやつ。アーモンド&ヘーゼルナッツのプラリネとビスキュイに、レーズンやライスパフが共演するメゾンの熟練技が生み出す卓越した味わいのプレミアムな2種のショコラバーです。

アミューズバー グルマンド レ 税込価格 ¥1,566

アミューズバー グルマンド ノアール 税込価格 ¥1,566



ORANGETTES

オレンジェット

砂糖漬けのオレンジピールをダークチョコレートでコーティングした、爽やかな味わいのフルーツチョコレート。フルーティーなオレンジの凝縮した味わいと上質なチョコレートとのマリアージュはメゾンの定番品です。

50g (約12本) - 税込価格 ¥3,726



FRUITÉS

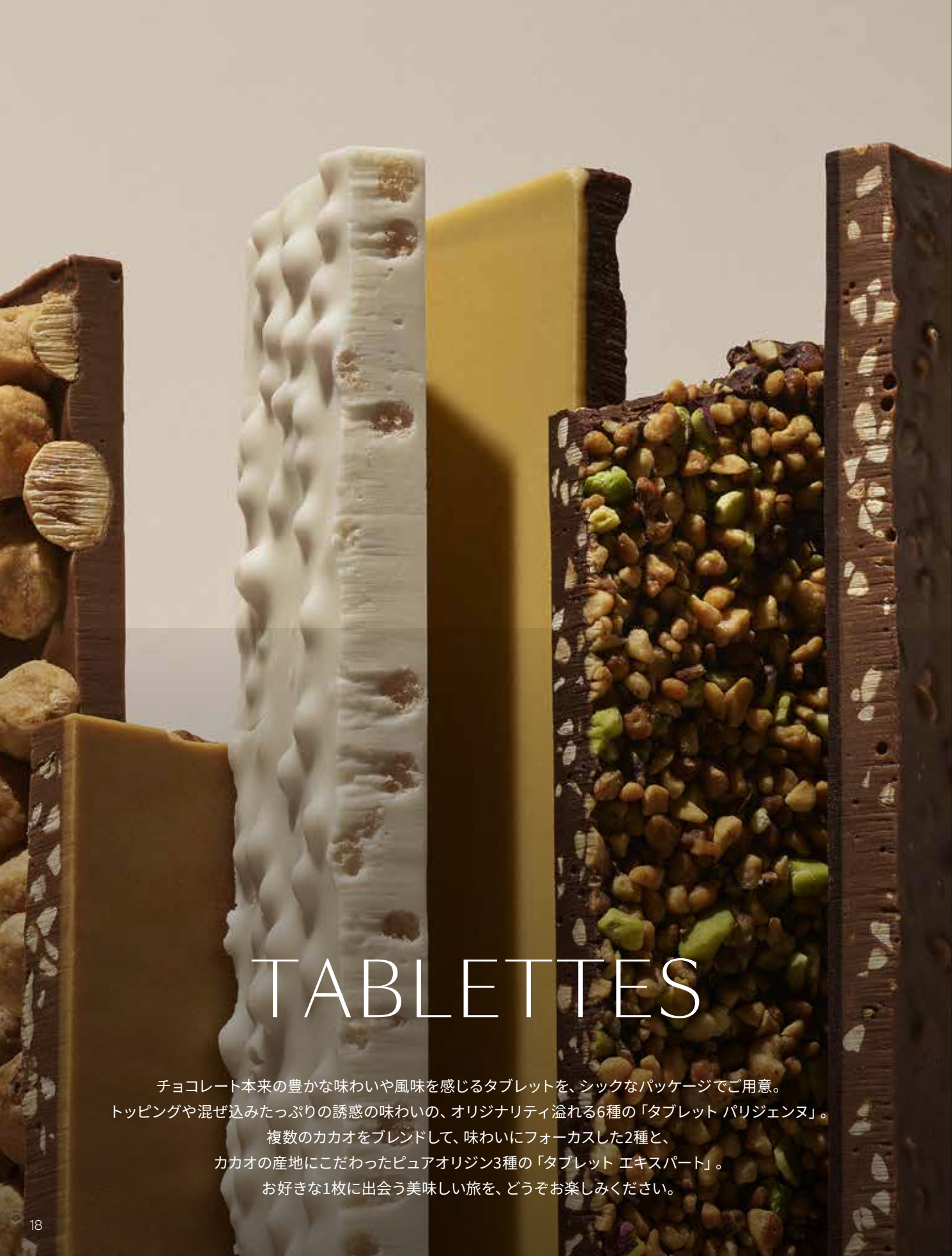
フリュイテ*

植物素材使用のフリュイテ ガナッシュ。チョコレートをもっと新たな感覚の楽しみへと昇華させ、フルーツとショコラの格別にピュアで力強い味わいを引き出します。

16粒入 - 税込価格 ¥7,992

*春夏限定品

詰合せ内容・パッケージ・価格は予告なく変更になる場合がございますのでご了承ください。



TABLETTES

チョコレート本来の豊かな味わいや風味を感じるタブレットを、シックなパッケージでご用意。
トッピングや混ぜ込みたっぷりの誘惑の味わいの、オリジナリティ溢れる6種の「タブレット パリジェンヌ」。

複数のカカオをブレンドして、味わいにフォーカスした2種と、
カカオの産地にこだわったピュアオリジン3種の「タブレット エキスパート」。

お好きな1枚に出会う美味しい旅を、どうぞお楽しみください。

TABLETTES PARISIENNES

タブレット パリジェンヌ



TABLETTE SAINT-GERMAIN

タブレット サンジェルマン

クレープダンテル入りダークチョコレートに
パッションフルーツ風味を重ねた2層仕立て。
94g - 税込価格 ¥3,294



TABLETTE MONTAIGNE

タブレット モンテーニュ

ライスパフ入りのホワイトチョコレート。
78g - 税込価格 ¥3,294



TABLETTE LE MARAIS

タブレット ル マレ

キャラメリゼしたヘーゼルナッツをトッピングした
ミルクチョコレート。
108g - 税込価格 ¥3,294



TABLETTE SAINT-HONORÉ

タブレット サントノレ

細かく砕いたピーカンナッツ入りミルクチョコレートに
ドゥルセチョコレートを重ねた2層仕立て。
97g - 税込価格 ¥3,294



TABLETTE MADELEINE

タブレット マドレーヌ

細かく砕いたヘーゼルナッツ入りのミルクチョコレートに
ダークチョコレートを重ねた2層仕立て。
97g - 税込価格 ¥3,294



TABLETTE TUILERIES

タブレット チュイルリー

アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオを
細かく砕いてトッピングしたダークチョコレート。
100g - 税込価格 ¥3,294

TABLETTES EXPERTES

タブレット エキスパート



TABLETTE LAIT INTENSE

タブレット レ アンタンス

ミルクとバニラのたっぷりのしたノートが口の中を包み込み、
カカオの柔らかな香りが感じられる、しっとりなめらかな
くちどけが印象的なミルクチョコレート。
75g - 税込価格 ¥1,674



TABLETTE NOIR ÉQUILIBRÉ

タブレット ノアール エキリブレ

絶妙にブレンドされたカカオが奏でる完璧なハーモニー。
ローストしたナッツの香りにバランスの取れた
香ばしくピターな香りが特徴のダークチョコレート。
75g - 税込価格 ¥1,674



TABLETTE NOIR PÉROU

タブレット ノアール ペルー

ペルー産カカオ豆の豊かな風味が凝縮された、
繊細でフルーティーな香りのダークチョコレート。
75g - 税込価格 ¥1,782



TABLETTE NOIR VENEZUELA

タブレット ノアール ベネズエラ

ウッディな香りと甘くコクのあるスパイシーなノートが特徴の、
ベネズエラ産カカオ89%のダークチョコレート。
75g - 税込価格 ¥1,782



TABLETTE NOIR ÉQUATEUR

タブレット ノアール エクアトール

エクアドル産カカオ98%のダークチョコレート。
スパイシーでウッディな香りとナッツのような風味が特徴。
75g - 税込価格 ¥1,782



COLLECTION SAISONNIÈRE

—秋冬限定品—

ほんのりラム酒風味のクリーミーな栗のムースをダークやミルクチョコレートで仕立てたマロニ2種、
優雅さとお祝いの象徴ともいえるシャンパーニュを用いた2種のガナッシュ、
秋の味覚の代表の栗を丁寧にコンフィにして甘さ控えめに仕上げたマロングラッセ。
季節の贈り物にもご自分用にも、エレガントなパッケージが華やかさを添えます。



MARRONIS

マロニ

クリーミーな栗のムースを
 ダークチョコレートで仕立てたマロニ ノアールと
 ミルクチョコレートで仕立てたマロニ レの2種。
 ほんのり香るラム酒の風味をまとった
 ショコラの味わいをお楽しみください。

6粒入 - 税込価格 ¥3,888



EFFERVESCENCE

エフェルヴェソンス

シャンパーニュとショコラの絶妙な融合で生まれた
 2種のガナッシュの詰合せ。
 キリッと辛口のシャンパーニュ ブリュット風味の
 活き活きとした味わいのダークガナッシュと、
 フルーティーなシャンパーニュ ロゼ風味の
 繊細な味わいのミルクガナッシュの、
 ラグジュアリーな魅力あふれた味わいをお楽しみください。

9粒入 - 税込価格 ¥5,076

20粒入 - 税込価格 ¥8,964



MARRONS GLACÉS

マロングラッセ

高品質で知られるイタリア・トリノ産の
 栗を厳選しメゾンの伝統製法で
 じっくりとコンフィにして
 甘さ控えめに仕上げたマロングラッセ。
 ほんのり広がるバニラの香りと共に
 豊かな栗の風味のしっとりと柔らかか
 濃厚な味わいをお楽しみください。

1粒 - 税込価格 ¥864

4粒入 - 税込価格 ¥3,996

6粒入 - 税込価格 ¥5,616

12粒入 - 税込価格 ¥10,422

秋冬限定品

ご注文時の在庫状況により、ご用意できない場合がございます。

詰合せ内容・パッケージ・価格は予告なく変更になる場合がございますのでご了承ください。



BOÎTES CHAPEAUX

フランス語で「帽子を入れる箱」を意味するボワット シャポーは、特別な気遣いに華やかさを添えるギフト。メゾンの伝統のコードを守りつつ、様々なカラーを取り入れ、特別感溢れるエレガントなラインナップを取り揃えています。贈り物にも、ご自分用にもすべての方の贈る喜びに洗練を添える、とびきりのセレクションで胸が高鳴る至福のひとつときを。



BOÎTE CHAPEAU LE MARAIS

ボワット シャポー ル マレ

ボワット シャポー Ronde T0 Red
アタクション 6粒入
オランジェット 50g
トリュフ プレーン 2粒入
フィナンシェ ナチュラル
フィナンシェ ショコラ
フィナンシェ オランジュ

税込価格 ¥15,070

BOÎTE CHAPEAU SAINT-GERMAIN

ボワット シャポー サンジェルマン

ボワット シャポー Rectangle T1
アタクション 2粒入
バトネ プラリネ
トリュフ プレーン 2粒入
フィナンシェ ナチュラル (2個)
フィナンシェ ショコラ (2個)
フィナンシェ オランジュ

税込価格 ¥17,958



BOÎTE CHAPEAU SYLVIA

ボワット シャポー シルビア

ボワット シャポー Oval T1 Sage
バトネ プラリネ ギフトボックス
フィナンシェ ナチュラル (5個)
フィナンシェ ショコラ (4個)
フィナンシェ オランジュ (3個)
フィナンシェ オランジュキャラメル (3個)

税込価格 ¥18,948



BOÎTE CHAPEAU MADELEINE

ボワット シャポー マドレーヌ

ボワット シャポー Ronde T0
 タブレット ボックス
 トリュフ プレーン 90g
 アマンダス 120g
 バトネ プラリネ
 アミューズバー グルマンド ノアール
 アミューズバー グルマンド レ

税込価格 ¥25,960

BOÎTE CHAPEAU DAUPHINE

ボワット シャポー ドーフィン

ボワット シャポー Cube T1
 アタンション 6粒入
 バトネ プラリネ
 アマンダス 120g
 アヴェリナス 110g
 オランジェット 50g
 トリュフ プレーン 2粒入
 タブレット サンジェルマン
 アミューズバー グルマンド ノアール

税込価格 ¥28,958



BOÎTE CHAPEAU PANTHÉON

ボワット シャポー パンテオン

ボワット シャポー Ovale T2
 アソルティモン メゾン S2
 トリュフ パルフメ 245g
 バトネ プラリネ
 アヴェリナス 110g
 オランジェット 50g
 アミューズバー グルマンド レ
 タブレット マドレーヌ
 タブレット サンジェルマン

税込価格 ¥53,790

BOÎTE CHAPEAU NATION

ボワット シャポー ナション

ボワット シャポー Ronde T0 Red
バトネ プラリネ
アタクション 10粒入
オランジェット 50g
アミューズバー グルマンド ノアール
タブレット チュイルリー
タブレット サントノレ

税込価格 ¥26,400



BOÎTE CHAPEAU SALVADOR

ボワット シャポー サルバドール

ボワット シャポー Ovale T1
アタクション 16粒入
バトネ プラリネギフトボックス
トリュフ プレーン 90g
オランジェット 50g
タブレット ルマレ
タブレット マドレーヌ

税込価格 ¥36,520

BOÎTES CADEAUX PERSONNALISABLES

オリジナルギフトボックスのカスタマイズサービス

法人向けに、オリジナルのギフトボックスをお作りいたします。
各企業様のイメージにふさわしい特別なギフトとして、
あらゆるシーンを豊かで心に残るひとときへと演出いたします。

※価格、最低注文数につきましては、法人営業サービスまでお問い合わせください。

法人営業お問合せ窓口
E-mail: corporate.jp@laisonduchocolat.com



MACARONS

アーモンドの風味豊かで繊細な味わいのマカロン生地で
なめらかでとろけるようなガナッシュを挟んだガナッシュ マカロン。
ベーシックなチョコレートやプラリネ風味、フレッシュでフルーティなフルーツフレーバーなど、
多彩な味わいを取り揃えております。



COFFRETS CADEAUX MACARONS

マカロン ボックス

フランス、パリから届く、彩りも華やかなマカロンは、
4サイズのギフトボックスよりお選びいただけます。

季節限定フレーバーも随時登場。

2個入 - 税込価格 ¥1,323

6個入 - 税込価格 ¥3,348

12個入 - 税込価格 ¥6,210

24個入 - 税込価格 ¥12,258

消費期限：販売日より2日間。ご配送不可。

詰合せ内容・パッケージ・価格は予告なく変更になる場合がございますのでご了承ください。



PÂTISSERIES

ショコラメゾンが手がけるもう一つの人気アイテム、パティスリー。
ショコラの別の楽しみ方をご提案するエクレールやアントワルメなど、上質な味わいをご紹介します。



ÉCLAIRS

エクレール

外はカリッ、中はモチッとしたシューに
濃厚なクリームがたっぷり入った、
世界中のグルメに愛されるエクレール。
定番はショコラ、キャラメル の2種類ございます。

エクレール 各種

1本 - 税込価格 ¥1,026



ENTREMETS DÉLICE ENTREMETS SALVADOR

アントウルメ デリス アントウルメ サルバドール

定番のアントウルメ デリスやサルバドールをはじめ、
季節限定品まで各種ご用意しております。

アントウルメ 各種

1人用 - 税込価格 ¥1,026

4〜6人用 - 税込価格 ¥6,048

6〜8人用 - 税込価格 ¥7,830

※4〜6人用、6〜8人用は要予約



ENTREMETS TRAVIATA

アントウルメ トラビアータ

バニラ風味のクレームブリュレに
ショコラのムースとビスキュイの魅惑のドーム。

1人用 - 税込価格 ¥1,026

アントウルメ トラビアータ GM

4〜6人用 - 税込価格 ¥6,048

※4〜6人用は要予約



MOUSSE AU CHOCOLAT

ムース オ ショコラ

軽やかな口当たりに仕上げながらも
濃厚でリッチな味わい。

税込価格 ¥918



FINANCIERS

ET SABLÉS

お土産やギフトに便利な、風味豊かなフィナンシェやサブレの詰合せは、
ご予算や用途に合わせてご利用いただける、各種サイズのご用意がございます。



FINANCIERS

フィナンシェ

しっとりと焼き上げた4種のフィナンシェのアソートメント。
常温でお持ち歩きができ、季節を問わずご利用いただけます。

フィナンシェ 3個入 - 税込価格 ¥1,674

フィナンシェ 8個入 - 税込価格 ¥3,834

フィナンシェ 15個入 - 税込価格 ¥6,804



FINANCIERS & SABLÉS

フィナンシェ & サブレ

フィナンシェとサブレをお楽しみいただける2サイズのアソート。

フィナンシェ & サブレ 8個入 - 税込価格 ¥3,402

フィナンシェ & サブレ 15個入 - 税込価格 ¥6,264



SABLÉS MÊLÉS

サブレ メレ

アーモンドの風味豊かな、ゲランド塩を利かせたサブレ ゲランドと、
濃厚なショコラの味わいのサブレ ショコラ、ココナッツ風味のサブレ ココの3種類を各4枚ずつの詰合せ。

サブレ メレ 12枚入 - 税込価格 ¥2,214

サブレ：法人サービスでは工場からの直送、数量がまとまった場合のみご注文を承ります。お問い合わせ下さい。

詰合せ内容・パッケージ・価格は予告なく変更になる場合がございますのでご了承ください。



FINANCIERS

ET GÂTEAUX CLASSIQUES

素材の魅力を丁寧に引き出した焼き菓子を、単品やホールでご用意しています。

FINANCIERS

しっとりと焼き上げた4種のフィナンシェ。
常温でお持ち歩きができ、季節を問わずご利用いただけます。お一つでも詰合せでも承ります。

フィナンシェ 各種 1個 - 税込価格 ¥405



FINANCIER CHOCOLAT

フィナンシェ ショコラ

ガトーショコラのように濃厚なカカオの味わい。
中心にチョコレートバーを入れて焼き上げました。



FINANCIER NATURE

フィナンシェ ナチュラル

アーモンドプードルの風味豊かな味わい。
外側がさくっと中はしっとりと焼き上げました。



FINANCIER ORANGE

フィナンシェ オレンジ

アーモンドの風味豊かなプレーンの生地に
オレンジコンフィを散りばめて焼き上げました。



FINANCIER ORANGE CARAMEL

フィナンシェ オレンジキャラメル

ほろ苦いキャラメル風味の生地に
オレンジコンフィを散りばめて焼き上げました。

GÂTEAUX CLASSIQUES

しっとりと焼き上げた、クラシックなパウンドケーキ。
用途に合わせてお選びいただける、3つのサイズをご用意しております。



PLEYELS

プレイエル

1977年の創業当時から愛され続けている定番のレシピ。
チョコレートとアーモンドの風味豊かな、
しっとり濃厚な味わいのガトー ショコラです。

プレイエル ミニ 1個 - 税込価格 ¥756
プレイエル ハーフ 1個 - 税込価格 ¥2,862
プレイエル GM 1本 - 税込価格 ¥5,670
※消費期限：入荷日より5日間



QUATRE-QUARTS CITRON

カトルカール シトロン

レモンピール入りの爽やかな味わいの
パウンドケーキ。

カトルカール シトロン ミニ 1個 - 税込価格 ¥756
カトルカール シトロン ハーフ 1個 - 税込価格 ¥2,862
カトルカール シトロン GM 1本 - 税込価格 ¥5,670
※消費期限：入荷日より5日間

GLACES ET SORBETS

M.O.F.ショコラティエ部門の称号を持つ、

ラ・メゾン・デュ・ショコラの

シェフ・パティシエ・ショコラティエ、

ニコラ・クロワゾーと、

M.O.F.グラシエ部門の称号を持つ、

ラ・グラスリー・パリの創業者、

ダヴィッド・ヴェスマエル氏。

ふたりのクリエイターの大胆さと

卓越性により誕生した、

コラボレーションによる

グラス&ソルベ コレクション。



GLACE CHOCOLAT NOIR

グラス ショコラ ノアール

メゾンを代表するダークチョコレートガナッシュを
アイスに仕立てた、濃厚なチョコレートフレーバー。

ミルク、生クリーム、カカオ80%の
ダークチョコレート・クベルチュールを使用。

75ML - 税込価格 ¥702

SORBET FRAISE

ソルベ フレーズ

凝縮した果実感とジューシーな
いちごの酸味が特徴のソルベ。

75ML - 税込価格 ¥702





GLACE CAFÉ ESPRESSO

グラス カフェ エスプレッソ

100%エチオピア産アラビカ種のコーヒー豆を使用。
本物のエスプレッソのような、豊かなアロマと
上質なロースト香のコーヒーフレーバー。

75ML - 税込価格 ¥702



GLACE VANILLE DE MADAGASCAR

グラス ヴァニニュー マダガスカル

マダガスカル産の貴重なバニラビーンズを使用。
フローラルでウッディ、少しスパイシーなアクセントが
特徴の、奥行きのあるバニラフレーバー。

75ML - 税込価格 ¥702

SORBET CITRON

ソルベ シトロン

シチリア産のピュアなレモン果汁を使用したソルベ。
レモンの程よい酸味が口の中にふわっと香る、爽やかな味わい。

75ML - 税込価格 ¥702

GLACES & SORBETS 5 CUPS

グラス&ソルベ 5個詰合せ

グラス&ソルベの5つのフレーバーを
1つずつ詰合せたアソートメント。

税込価格 ¥4,266



BAR GLACÉS

M.O.F.ショコラティエ部門の称号を持つ、

ラ・メゾン・デュ・ショコラの

シェフ・パティシエ・ショコラティエ、

ニコラ・クロワゾーと、

M.O.F.グラシエ部門の称号を持つ、

ラ・グラスリー・パリの創業者、

ダヴィッド・ヴェスマエル氏。

ふたりのクリエイターの大胆さと

卓越性により誕生した、

コラボレーションによる

バー グラッセ コレクション。



BAR GLACÉ CHOCOLAT – NOISSETTE – CARAMEL

バー グラッセ ショコラ -ノワゼット&キャラメル

チョコレートヘーゼルナッツアイスでキャラメルを包み、
ヘーゼルナッツ入りダークチョコレートコーティング。

65G - 税込価格 ¥1,026

BAR GLACÉ VANILLE – CONFIT DE CITRON

バー グラッセ ヴァニユ&シトロン

レモンコンフィをバニラアイスで包み、
アーモンドミルクチョコレートでコーティング。

65G - 税込価格 ¥1,026



BAR GLACÉS



BAR GLACÉ CHOCOLAT – CONFIT DE FRAMBOISE

バー グラッセ ショコラ&フランボワーズ

ダークチョコレートアイスでラズベリーコンフィを包み、
ダークチョコレートでコーティング。

65G - 税込価格 ¥1,026



BAR GLACÉS 4 PCS

バー グラッセ 4個詰合せ

バー グラッセの4つのフレーバーを
1つずつ詰合せたアソートメント。

税込価格 ¥4,914

BAR GLACÉ PISTACHE – CONFIT DE CASSIS

バー グラッセ ピスタッシュ&カシス

ピスタチオアイスをのせた
ヘーゼルナッツプラリネとカシスのコンフィを、
ミルクチョコレートでコーティング。

65G - 税込価格 ¥1,026





SERVICES CORPORATE

大切なお客様へのギフトや、季節のイベントに、
ラ・メゾン・デュ・ショコラを贈りませんか？
世界中のグルメから愛されるショコラは、きっと心に残る贈り物になるでしょう。

SERVICES DÉDIÉS

法人のお客さまのご利用例

お取引先へのご贈答、
会食のお手土産として

ビジネスシーンにふさわしい、
上質で印象に残るギフトとして
ご利用いただけます。

株主総会、周年記念、
社内表彰、イベント、
セミナーなど

さまざまなビジネスシーンに
寄り添い、特別なひとときを
華やかに演出いたします。

ご来客用のおもてなし、
パーティーの
ケータリングやギフトに

洗練された味わいが、
上質なおもてなしの
時間を引き立てます。

社員の方への
福利厚生

日々の感謝をかたちに、
記念日や季節の節目に、
心満たされるひとときを
お届けします。

ホテル&レストランでの
ウェルカムギフトや
ミニバーでのご利用

ご滞在のひとときやお食事の
時間を彩る、上質なひと品として
ご提案いたします。

VIPカスタマーや
顧客へのおもてなしや
プレゼント

大切なお客さまへの思いを
さりげなく伝える一助として
ご活用いただけます。

法人サービスのご利用について

お見積もり — まとまった数量のご注文をご検討の際はご相談ください。

ご注文 — E-mailにてご注文を承ります。

ご納品 — 配送にてお届けいたします。別途配送料を頂戴いたします。
※ご配送料・注意点に関しましては51ページをご覧ください。

お支払い — 請求書、クレジットカードでのお支払いが可能です。

法人メンバーご登録のご案内

法人メンバーにご登録いただくことで、新商品のご案内をいち早くご確認いただけます。
詳細は法人専用メールアドレスまでお問い合わせください。

法人営業お問合せ窓口

E-mail: corporate.jp@lamaisonduchocolat.com



SERVICES CORPORATE

大切なお客様へのギフトや季節のイベントに、
ラ・メゾン・デュ・ショコラの商品を贈りませんか？ パッケージのカスタマイズや法人限定商品など、
世界中のグルメから愛される味わいは、きっと心に残る贈り物になるでしょう。

PERSONNALISATION

法人向けカスタマイズサービスのご案内

メッセージカードを添えたり、お好みの色のリボンをお選びいただいたり、スリーブやボックスのオリジナルデザイン、ボンボン・ドウ・ショコラへのロゴ入れなど、ご予算やご希望に応じたカスタマイズを幅広く承ります。パーティーやイベント、社内表彰やお得意様へのギフトなど、多様なシーンでご利用いただけます。（フランス本社の承認を得てからの制作となります。ご希望に添えない場合がございますので予めご了承ください）



CARTE MESSAGE

メッセージカード

ラ・メゾン・デュ・ショコラらしいクラシックなメッセージカードを封筒に入れてご用意いたします。まとまった枚数の場合は、お届けまでに約1か月いただきます。



RUBAN

リボン

お好みの色のリボンをご選択いただけます。制作に約2〜3か月ちょうだいいたします。



FOURREAU

スリーブ

オリジナルスリーブの制作をお受けいたします。制作に約2〜3か月ちょうだいいたします。



COFFRET

ギフトボックス

オリジナルボックスの制作を賜ります。制作に約2〜3か月ちょうだいいたします。※フランスでの制作の場合は5〜6ヶ月程度



BONBON DE CHOCOLAT

ボンボン・ドウ・ショコラ

ボンボン・ドウ・ショコラへ、ご希望のロゴのプリントを承ります。ロゴデータをいただきました後、ご提案いたします。※デザイン確定からお届けまでに6〜7ヶ月※最低ご注文量がございます。

法人メンバーご登録のご案内

法人メンバーにご登録いただくことで、新商品のご案内をいち早くご確認いただけます。詳細は法人専用メールアドレスまでお問い合わせください。

法人営業お問合せ窓口

E-mail: corporate.jp@lamaisonduchocolat.com

SÉLECTION ENTREPRISES

法人向け限定商品

法人のお客様限定商品として、チョコレートやフィナンシェの詰め合わせを取り揃えております。



キャラ ノアール アンタンス
6枚入

税込価格 ¥1,566



プチ カドー
(キャラ 2枚、フィナンシェ 2個)

税込価格 ¥1,458



アタクション 4粒入

税込価格 ¥2,538

2026年11月以降発売



コフレ マリアージュ
(キャラ 3枚)

税込価格 ¥1,026



フィナンシェ&キャラレ ノアール セット

税込価格 ¥2,700



フィナンシェ&キャラレ ノアール 詰合せ

税込価格 ¥4,860



フィナンシェ&ショコラ 詰合せ

税込価格 ¥5,022



フィナンシェ 10個入

税込価格 ¥4,493



フィナンシェ 12個入

税込価格 ¥5,400

法人メンバーご登録のご案内

法人メンバーにご登録いただくことで、新商品のご案内をいち早くご確認いただけます。
詳細は法人専用メールアドレスまでお問い合わせください。

法人営業お問合せ窓口

E-mail: corporate.jp@lamaiisonduchocolat.com

RECETTES

CHOCOLATS - ショコラ

絶妙なバランスとエレガンスによって色あせることないショコラが、パリのブランドの熟練技を具現化しています。

【ガナッシュ】チョコレート味わいの構造を楽しむことのできる、まさに「オートクチュール」チョコレート。

プレーン ガナッシュと果実やハーブで風味をつけたフレーバーガナッシュがあります。

【ブラリネ】は様々なナッツの豊かな風味を感じられるチョコレート。

食感やコクのあるリッチな味わいをお楽しみいただけます。

税込価格 ¥459

GANACHES - ガナッシュ

ラ・メゾン・デュ・ショコラは、生クリームと細かく刻んだクベルチュールチョコレートを混ぜることで生まれる
とろけるようなそのテクスチャーによって、ガナッシュの名を大いに高めました。

フルーツの果肉を使ったり、ハーブで繊細な香り付けをしたり、

すばらしいカカオの特徴をそのまま堪能できるメゾンのガナッシュは、
日々の中で至福の喜びを感じられる特別なチョコレートです。

GANACHES NATURE - プレーン ガナッシュ



AKOSOMBO

アコソンボ

ガーナ産カカオの力強いパイシーな
味わいが特徴的なプレーンな
ダークガナッシュ



EXTRÊME CHOCOLAT

エクストレーム ショコラ

ビュアなカカオ豆の酸味と苦味の
繊細な味わいのバランスを
お楽しみいただけるプレーンな
ダークガナッシュ



CARACAS

カラカス

コクのあるプレーンな
ダークガナッシュ



QUITO

キト

まるやかでなめらかな
プレーンダークガナッシュ



BOHÈME

ボエーム

プレーンな
ミルクガナッシュムース



SYLVIA

シルビア

プレーンな
ミルクガナッシュ

GANACHES PARFUMÉES - フレーバー ガナッシュ



ABYSSINIE

アビシニ

水出しにしたエチオピア産の
コーヒーで風味付けした
ダークガナッシュ



GUAYAQUIL

グワヤキル

ブルボンバニラ風味の
ダークガナッシュ



ZAGORA

ザゴラ

フレッシュなミント風味の
ダークガナッシュ



ANDALOUSIE

アンダルシア

南仏産レモンを用いた
ダークガナッシュ



CHIBERTA

シベルタ

オレンジ風味の
ダークガナッシュ



MARACUJA

マラクジャ

パッションフルーツ風味の
ダークガナッシュ



NOIR DE CASSIS

カシス ノアール

カシス風味の
ダークガナッシュ



SALVADOR

サルバドール

フランボワーズ風味の
ダークガナッシュ



CARAMELO

キャラメロ

キャラメル風味の
ミルクガナッシュ

RECETTES

PRALINÉS - プラリネ

ラ・メゾン・デュ・ショコラの味わいの証の一つと言えるプラリネ。
キャラメリゼされたナッツの香ばしいキャラメル香とコクのある濃厚な味わいの
メゾンのプラリネが、美味しいもの好きの方々へ喜びをお届けします。



CARYA

カリヤ

細かく砕いてキャラメリゼ
したピーカンナッツ入りの
ダークプラリネ



PRALINÉ MENDIANT

プラリネ マンディアン

キャラメリゼしたアーモンドや
ローストしたヘーゼルナッツとピスタチオ、
オレンジコンフィ入りのアーモンドプラリネ



FIGARO LAIT

フィガロレ

アーモンドとヘーゼルナッツの
なめらかでとろけるようなプラリネ



PALMIRA

パルミラ

キャラメリゼした
ココナッツフレーク入りの
アーモンドプラリネ



GRAIN DENTELLE

グレン ダンテル

さくさくした食感のクレープ
ダンテル入りのミルクプラリネ



ROCHER NOIR & LAIT

ロシェ ノアール/ロシェ レ

香ばしくローストしたアーモンド入りの
アーモンド&ヘーゼルナッツのプラリネ



ANASTASIA

アナスタジア

ヘーゼルナッツの
ジャンデュジャを混ぜ合わせた
アーモンド&ヘーゼルナッツのプラリネ



CRISTAL

クリスタル

マルドン産の塩を利かせ
細かく砕いたヘーゼルナッツ入りの、
アーモンド&ヘーゼルナッツの
ミルクプラリネ



PRALINÉ NOISETTE

ノワゼット

細かく砕いたヘーゼルナッツ入りの
アーモンド&ヘーゼルナッツの
ダークプラリネ

AUTRES GOURMANDISES - グルマンディーズ



JOLIKA

ジョリカ

ダークチョコレートでコーティングした
ピスタチオ風味のアーモンドペースト



RIGOLETTO LAIT

リゴレット レ

キャラメル風味の
ミルクムース

RECETTES

MACARONS À LA GANACHE

ガナッシュ マカロン

ラ・メゾン・デュ・ショコラのマカロンには、
ブランドの象徴であるとろけるようなガナッシュが入っています。

フレーバーは全12種類。

なめらかで光沢のあるエレガントな色合いのマカロンコックは、
甘さ控えめでアーモンドの風味豊かなメレンゲでできています。
口溶けなめらかなガナッシュとの融合による繊細な風味と美味しさをご堪能ください。

税込価格 ¥459



QUITO

キト

力強い味わいのプレーンな
ダークガナッシュ入り



VENEZUELA

ベネズエラ

香ばしいカカオ豆をまぶした
ウッディーなノートのプレーンな
ダークガナッシュ入り



SYLVIA

シルビア

ほんのりキャラメルノートの
やさしくなめらかなプレーンな
ミルクガナッシュ入り



ABYSSINIE

アビシニ

マスカルポーネでコクを
出した水出しコーヒーで
風味付けした
ダークガナッシュ入り



RIGOLETTO

リゴレット

ほんのり塩味を利かせた
キャラメル風味の
ガナッシュ入り



FIGARO

フィガロ

香ばしいヘーゼルナッツ風味の
ダークガナッシュ入り



NOIR DE CASSIS

カシス ノアール

カシスビュレを加えた
ダークチョコレートのガナッシュ入り



SALVADOR

サルバドール

フランボワーズ風味の
ダークガナッシュ入り



MARACUJA

マラクジャ

パッションフルーツ風味の
ダークガナッシュ入り



MACAPUNO

マカプノ

ローストしたココナッツをまぶした、
ライムペーストとココナッツ風味の
ダークガナッシュ入り



PISTACHIO

ピスタチオ

ピスタチオ風味の
ダークガナッシュ入り



GUAYAQUIL

グワヤキル

ブルボンバニラ風味の
ダークガナッシュ入り

品番	商品名	内容量	税込価格	本体価格	サイズ
8～9ページ					
310179	アソルティモン メゾン S1	170g (24粒)	¥10,800	¥10,800	9.5 x 15.9 x 3.3 cm
310198	アソルティモン メゾン S2	280g (40粒)	¥17,280	¥16,000	12.1 x 19.9 x 3.3 cm
310202	アソルティモン メゾン S3	420g (60粒)	¥25,380	¥23,500	15.1 x 23.9 x 3.3 cm
310190	アソルティモン メゾン S5	785g (112粒)	¥43,524	¥40,300	21.3 x 31.4 x 3.3 cm
10～11 ページ					
310123	アタンション 2粒入	2粒	¥1,323	¥1,225	4.0 x 6.6 x 2.3 cm
310552	アタンション 6粒入	6粒	¥3,672	¥3,400	8.5 x 12.2 x 3.3 cm
310554	アタンション 10粒入	10粒	¥5,670	¥5,250	9.5 x 15.9 x 3.3 cm
310556	アタンション 16粒入	16粒	¥7,506	¥6,950	12.1 x 19.9 x 3.3 cm
310558	アタンション 20粒入	20粒	¥8,964	¥8,300	15.1 x 23.9 x 3.3 cm
12～13 ページ					
310126	ブラリネ 2粒入	2粒	¥1,323	¥1,225	4.0 x 6.6 x 2.3 cm
310560	ブラリネ 6粒入	6粒	¥3,834	¥3,550	8.5 x 12.2 x 3.3 cm
310562	ブラリネ 10粒入	10粒	¥5,886	¥5,450	9.5 x 15.9 x 3.3 cm
310564	ブラリネ 20粒入	20粒	¥9,666	¥8,950	15.1 x 23.9 x 3.3 cm
310176	タブレット ボックス	16個	¥5,508	¥5,100	15.9 x 15.9 x 3.3 cm
310157	バトネ ブラリネ ギフトボックス	20本	¥8,100	¥7,500	12.1 x 19.9 x 3.3 cm
14～15 ページ					
310131	トリュフ プレーン 2粒入	2粒	¥1,323	¥1,225	4.0 x 6.6 x 2.3 cm
310134	トリュフ プレーン 90g	90g (約13粒)	¥5,508	¥5,100	8.5 x 12.2 x 3.3 cm
310141	トリュフ プレーン 245g	245g (約35粒)	¥11,178	¥10,350	12.1 x 19.9 x 3.3 cm
310137	トリュフ パルフメ 84g	84g (約12粒)	¥5,670	¥5,250	8.5 x 12.2 x 3.3 cm
310144	トリュフ パルフメ 245g	245g (約35粒)	¥11,556	¥10,700	12.1 x 19.9 x 3.3 cm
310147	トリュフ コニャック 245g	245g (約35粒)	¥11,502	¥10,650	12.1 x 19.9 x 3.3 cm
16～17ページ					
310283	アマンダス	120g (約40粒)	¥2,970	¥2,750	10.1 x 15.1 x 2.0 cm
310286	アヴェリナス	110g (約36粒)	¥2,970	¥2,750	10.1 x 15.1 x 2.0 cm
310305	バトネ ブラリネ	9本	¥3,510	¥3,250	13.0 x 13.5 x 1.8 cm
310169	オレンジット 50g	50g (約12本)	¥3,726	¥3,450	6.6 x 8.1 x 3.3 cm
310166	フリュイテ	16粒	¥7,992	¥7,400	12.1 x 19.9 x 3.3 cm
18～19 ページ					
311257	タブレット サンジェルマン	94g	¥3,294	¥3,050	9.5 x 17.8 x 2.2 cm
311256	タブレット モンテーニュ	78g	¥3,294	¥3,050	9.5 x 17.8 x 2.2 cm
311260	タブレット ル マレ	108g	¥3,294	¥3,050	9.5 x 17.8 x 2.2 cm
311258	タブレット サントノレ	97g	¥3,294	¥3,050	9.5 x 17.8 x 2.2 cm
311255	タブレット マドレーヌ	97g	¥3,294	¥3,050	9.5 x 17.8 x 2.2 cm
311259	タブレット チュイルリー	100g	¥3,294	¥3,050	9.5 x 17.8 x 2.2 cm
311692	タブレット レ アンタンス	75g	¥1,674	¥1,550	10.0 x 19.0 x 1.0 cm
311693	タブレット ノアール エキリブレ	75g	¥1,674	¥1,550	10.0 x 19.0 x 1.0 cm
312219	タブレット ノアール ペルー	75g	¥1,782	¥1,650	10.0 x 19.0 x 1.0 cm
312220	タブレット ノアール ベネズエラ	75g	¥1,782	¥1,650	10.0 x 19.0 x 1.0 cm
312221	タブレット ノアール エクアトール	75g	¥1,782	¥1,650	10.0 x 19.0 x 1.0 cm
20～21 ページ					
312498	マロニ 6粒入	6粒	¥3,888	¥3,600	6.0 x 7.5 x 3.3 cm
312503	エフェルヴェソンス 9粒入	9粒	¥5,076	¥4,700	9.2 x 9.2 x 3.3 cm
312508	エフェルヴェソンス 20粒入	20粒	¥8,964	¥8,300	15.9 x 15.9 x 3.3 cm
213052	マロングラッセ 1粒	1粒	¥864	¥800	-
312476	マロングラッセ 4粒入	4粒	¥3,996	¥3,700	8.5 x 12.2 x 3.3 cm
312483	マロングラッセ 6粒入	6粒	¥5,616	¥5,200	9.5 x 15.9 x 3.3 cm
312488	マロングラッセ 12粒入	12粒	¥10,422	¥9,650	12.1 x 19.9 x 3.3 cm

Information インフォメーション

保管方法：チョコレートは直射日光・高温多湿を避け、18℃以下で保存してください。

賞味期限：賞味期限は商品に記載されております。期限内にお早めにお召し上がりください。

価格：カタログには本体価格に消費税を加算した税込価格が記載されております。

詰合せ内容・パッケージ・価格・サイズは予告なく変更になる場合がございますので、ご了承ください。

品番	商品名	内容量	税込価格	本体価格	サイズ
22～25 ページ					
311581	ボワット シャポー シルビア	-	¥18,948	¥17,225	33.5 x 22.5 x 15.0 cm
312776	ボワット シャポー サンジェルマン	-	¥17,958	¥16,325	32.7 x 20.7 x 12.0 cm
312775	ボワット シャポー ル マレ	-	¥15,070	¥13,700	25.1 x 25.1 x 13.5 cm
306140	ボワット シャポー マドレーヌ	-	¥25,960	¥23,600	25.1 x 25.1 x 13.5 cm
306139	ボワット シャポー ドーフィン	-	¥28,958	¥26,325	25.5 x 25.5 x 25.6 cm
306143	ボワット シャポー パンテオン	-	¥53,790	¥48,900	40.3 x 32.4 x 16.0 cm
306141	ボワット シャポー ナシオン	-	¥26,400	¥24,000	25.1 x 25.1 x 13.5 cm
304735	ボワット シャポー サルバドール	-	¥36,520	¥33,200	33.5 x 22.5 x 15.0 cm
26～27 ページ					
310961	マカロンボックス 2個入	2個	¥1,323	¥1,225	7.4 x 7.8 x 4.7 cm
310962	マカロンボックス 6個入	6個	¥3,348	¥3,100	10.0 x 11.6 x 4.7 cm
310963	マカロンボックス 12個入	12個	¥6,210	¥5,750	12.5 x 16.0 x 5.0 cm
310964	マカロンボックス 24個入	24個	¥12,258	¥11,350	16.0 x 23.3 x 5.0 cm
28～29 ページ					
301008	エクレール 各種	1本	¥1,026	¥950	-
	アントウルメ 各種 1人用	1個	¥1,026	¥950	-
	アントウルメ 各種 4-6人用	1個	¥6,048	¥5,600	-
	アントウルメ 各種 6-8人用	1個	¥7,830	¥7,250	-
	ムース オ ショコラ	1個	¥918	¥850	-
30～31 ページ					
303588	フィナンシェ 3個入	1箱	¥1,674	¥1,550	11.0 x 15.0 x 6.0 cm
303589	フィナンシェ 8個入	1箱	¥3,834	¥3,550	22.0 x 18.5 x 6.0 cm
303590	フィナンシェ 15個入	1箱	¥6,804	¥6,300	32.5 x 22.5 x 6.3 cm
308908	フィナンシェ & サブレ 8個入	1個	¥3,402	¥3,150	22.0 x 18.5 x 6.0 cm
308907	フィナンシェ & サブレ 15個入	1個	¥6,264	¥5,800	32.5 x 22.5 x 6.3 cm
301746	サブレ メレ 12枚入	1箱	¥2,214	¥2,050	20.5 x 10.7 x 4.0 cm
32～33 ページ					
305601 300714 216503 300700 301026 216501	フィナンシェ 各種	1個	¥405	¥375	-
	ブレイエル ミニ	1個	¥756	¥700	-
	ブレイエル ハーフ	1個	¥2,862	¥2,650	-
	ブレイエル GM	1本	¥5,670	¥5,250	8.0 x 19.5 x 5.0 cm
	カトルカール シトロニ ミニ	1個	¥756	¥700	-
	カトルカール シトロニ ハーフ	1個	¥2,862	¥2,650	-
	カトルカール シトロニ GM	1本	¥5,670	¥5,250	8.0 x 19.5 x 5.0 cm
34～35 ページ					
310491	グラス&ソルベ 各種	1個	¥702	¥650	-
	グラス&ソルベ 5個詰合せ	5個	¥4,266	¥3,950	22.5 x 15.0 x 11.0 cm
36～37 ページ					
310492	バー グラッセ	1本	¥1,026	¥950	-
	バー グラッセ 4個詰合せ	4個	¥4,914	¥4,550	22.5 x 15.0 x 11.0 cm
42～43 ページ					
311993	キャレ ノアール アンタンス 6枚入	1箱	¥1,566	¥1,450	10.2 x 7.0 x 0.8 cm
306341	ブティ カドー	1箱	¥1,458	¥1,350	10.3 x 12.4 x 6.2 cm
312347	アダンション 4粒入	4粒	¥2,538	¥2,350	6.0 x 7.5 x 3.3 cm
311864	コフレ マリアージュ	1箱	¥1,026	¥950	4.0 x 4.0 x 3.1 cm
311528	フィナンシェ & キャレ ノアール セット	1箱	¥2,700	¥2,500	11.0 x 15.0 x 6.0 cm
311530	フィナンシェ & キャレ ノアール 詰合せ	1箱	¥4,860	¥4,500	22.0 x 18.5 x 6.0 cm
311531	フィナンシェ & ショコラ 詰合せ	1箱	¥5,022	¥4,650	22.0 x 18.5 x 6.0 cm
306719	フィナンシェ 10個入	1箱	¥4,493	¥4,160	22.0 x 22.0 x 6.3 cm
306720	フィナンシェ 12個入	1箱	¥5,400	¥5,000	22.0 x 22.0 x 6.3 cm
44～45 ページ					
	ガナッシュ、プラリネ 各種	1個	¥459	¥425	-
46～47 ページ					
216226	マカロン 各種	1個	¥459	¥425	-

CARRÉ DES PASSIONNÉS

会員プログラム「キャレ デ パッションネ」のご案内

ラ・メゾン・デュ・ショコラの会員プログラム「キャレ デ パッションネ」にご入会いただくと、
会員限定のさまざまな特典をご利用いただけます。
常設ブティックおよびオンラインブティックでのご購入でポイントが付与され、
55ポイントから特典ギフトと交換いただけます。
(お買い上げ 税込550円(税込) ごとに1ポイント付与)
さらに、ポイントが2倍になる、年2回のダブルポイントウィークや、
お誕生日をご登録で30ポイントのバースデー特典のプレゼント、季節のクリエイションや新商品などを
いち早くお知らせするご案内メールなど、さまざまな特典をご用意しております。

ご入会ご希望のお客さまは下記QR コードよりご登録ください。



※法人アカウントではご登録いただけません。

※特典ギフトとの交換には、すべての必須情報のご登録が必要です。

※バースデー特典ポイントをお受け取りいただくためには、年1回以上のご購入が必要です。

※そごう広島店・大丸福岡天神店は「キャレ デ パッションネ」対象外店舗です。

SALON

サロンのご案内

サロンやイートインスペースが併設されているブティックでは、お食事やお飲物と一緒に
ボンボン・ドウ・ショコラやアントウルメなどをお楽しみいただけます。
また、季節や店舗ごとの限定メニューなどもご用意しております。
ぜひお立ち寄りください。

- | | |
|-------------------|--------------------------|
| ●丸の内店サロン | 11:00~20:00 (L.O. 19:30) |
| ●ニューマン高輪店 | 11:00~20:00 (L.O. 19:30) |
| ●西武池袋サロン店 | 10:00~20:00 (L.O. 19:30) |
| ●六本木ヒルズ店サロン | 11:00~20:00 (L.O. 19:30) |
| ●高島屋横浜店 イートインスペース | 11:00~21:00 (L.O. 20:30) |

※営業時間の変更またはクローズさせていただく場合がございます。
ご利用の際は事前に各サロンへお問合せください。



COMMANDES

ご注文について

ご注文方法について

オンラインブティックにてご注文いただけます。
もしくは、カスタマーサポートにお問合せください。

【オンラインブティックをご利用のお客様】

www.lamaisonduchocolat.co.jp

お支払方法：

クレジットカード決済、アップルペイ、または商品お届け時に
代金引換（手数料440円）をお選びいただけます。

配送料：一覧表の価格をご確認ください。

オンラインブティックにてご注文の場合に限り、1回のご注文の合計
金額が12,000円以上で、配送料無料のサービスを行っております。
（代金引換をご利用の場合は、手数料440円を頂戴しますので予め
ご了承ください。）なお、1回のご注文でご指定いただけるのは
1か所のお届けのみでございます。

最短お届け日：

翌日お届け可能な関東・関西地域でご注文日より5日目、
以降最大25日後までご指定いただけます。

*オンラインブティックでは、商品の特性上ご配送不可の商品など、
一部お取り扱いしていないものもございますので、予めご了承ください。
*ご注文後、確認のメールが自動配信されますので、商品内容・数量・
お届け先・お届け日等を必ずご確認ください。メールが届かない場合は、
下記カスタマーサポートへご連絡ください。

お問い合わせ先：オンラインブティック カスタマーサポート
contact@lamaisonduchocolat.co.jp

ご案内時間：平日10時～17時

土日祝日・年末年始に頂戴しましたお問合せは、
翌営業日以降、順に返信いたします。

商品

食品につき、ご注文後のキャンセルおよび返品はご容赦ください。
但し、商品に不具合等がございましたら、ご購入いただいたブティック
へご連絡の上、お買い上げレシート（オンラインブティックの場合は
ご注文番号）と現品を着払いにてお送りください。

保管方法：チョコレートは直射日光・高温多湿を避け、18℃以下で
保存してください。

賞味期限：賞味期限は商品に記載されております。期限内にお召し
上がりください。

価 格：カタログには本体価格に消費税を加算した税込価格が
記載されております。（軽減税率適用商品は8%、その他は
10%）サロンにてお召し上げの場合は税率10%が適用
されます。

ご配送

お届けは日本国内のみ対応しています。
お届け先が複数の場合はお届け先ごとにご配送料が
掛かります。
チョコレート類は通年クール便でのお届けとなります。

国内配送料金一覧（税込）

地域-1			¥935
・東京	・神奈川	・埼玉	・千葉
・茨城	・栃木	・群馬	・山梨
地域-2			¥979
・新潟	・長野	・宮城	・山形
・福島	・富山	・石川	・福井
・静岡	・愛知	・三重	・岐阜
地域-3			¥1,111
・青森	・秋田	・岩手	・大阪
・京都	・滋賀	・奈良	・和歌山
・兵庫			
地域-4			¥1,265
・岡山	・広島	・山口	・鳥取
・島根			
地域-5			¥1,408
・香川	・徳島	・愛媛	・高知
地域-6			¥1,683
・北海道	・福岡	・佐賀	・熊本
・大分	・長崎	・宮崎	・鹿児島
・沖縄			

*クール便利用料：1件につき385円（税込）

*代金引換手数料：1件につき440円（税込）

*配送料は予告なく変更になる場合がございます。



CONTACTS

法人メンバーご登録のご案内

法人メンバーにご登録いただくことで、新商品のご案内をいち早くご確認いただけます。
詳細は法人専用メールアドレスまでお問い合わせください。

法人営業お問合せ窓口

E-mail: corporate.jp@lamaisonduchocolat.com

BOUTIQUES & SALON

ラ・メゾン・デュ・ショコラ ブティック&サロン一覧 (2026年9月現在)

- 丸の内店
〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-4-1 新国際ビル 1階 TEL: 03-3201-6006
- 松屋銀座店
〒104-8130 東京都中央区銀座3-6-1 松屋銀座 地下1階 TEL: 03-3562-7707
- 六本木ヒルズ店
〒106-6108 東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ウェストウォーク 2階 TEL: 03-3478-7530
- ニュウマン新宿店
〒160-0022 東京都新宿区新宿4-1-6 ニュウマン新宿 2階 TEL: 03-6457-7596
- 小田急新宿店
〒160-8001 東京都新宿区西新宿1-5-1 小田急百貨店新宿店 地下1階 TEL: 03-6279-0626
- 虎ノ門ヒルズ店
〒105-6401 東京都港区虎ノ門1-17-1 虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー1階 TEL: 03-6550-9736
- ニュウマン高輪店
〒108-0074 東京都港区高輪2-21-2 ニュウマン高輪 South 2階 TEL: 03-6409-6267
- 西武池袋サロン店
〒171-8569 東京都豊島区南池袋1-28-1 西武池袋本店 本館3階 TEL: 03-6709-3605
- 西武池袋店
〒171-8569 東京都豊島区南池袋1-28-1 西武池袋本店 本館地下1階 TEL: 03-5843-3703
- 高島屋横浜店
〒220-8601 神奈川県横浜市西区南幸1-6-31 横浜高島屋 地下1階 フーディーズポート2 TEL: 045-565-5727
- 松坂屋名古屋店
〒460-8430 愛知県名古屋市中区栄3-16-1 松坂屋名古屋店 本館地下1階 TEL: 052-228-1872
- 阪急うめだ店
〒530-8350 大阪府大阪市北区角田町8-7 阪急うめだ本店 地下1階 TEL: 06-6313-1598
- 高島屋大阪店
〒542-8510 大阪府大阪市中央区難波5-1-5 大阪高島屋 地下1階 TEL: 06-6632-9514
- そごう広島店
〒730-8501 広島県広島市中区基町6-27 そごう広島店 地下1階 TEL: 082-512-7913
- 大丸福岡天神店
〒810-8717 福岡市中央区天神1-4-1 大丸福岡天神店 本館地下2階 TEL: 092-771-8880

オンラインブティック: www.lamaisonduchocolat.com/ja_jp

ラ・メゾン・デュ・ショコラ公式Instagram: [@lamaisonduchocolat_jp](https://www.instagram.com/lamaisonduchocolat_jp)