



LA MAISON DU CHOCOLAT

PARIS

Collection

PARIS LA MAISON

LA MAISON DU CHOCOLAT
PARIS

2025



SOMMAIRE

2 - 3	ÉDITO
4 - 5	NOS ENGAGEMENTS コミットメント
6 - 7	ICONIQUES MAISON アソルティモン メゾン
8 - 9	ATTENTIONS アタクション
10 - 11	PRALNÉS プラリネ
12 - 13	TRUFFES FONDANTES トリュフ
14 - 15	FRIANSISES À CROQUER フリアンディーズ
16 - 17	TABLETTES DÉMENTES ET EXPERTES タブレット
18 - 21	COLLECTION SAISONNIÈRE 季節限定品 <春夏> GANACHES FRUITÉES ガナッシュピーガン <秋冬> EFFERVESCENCE & MARRONS GLACÉS エフェルヴェソンス&マロングラッセ
22 - 25	BOÎTE CHAPEAU ボワット シャポー
26 - 31	PÂTISSERIES パティスリー 26 MACARONS マカロン 27 PLEYEL & QUATRE-QUARTS CITRON プレイエル&カトルカル 28 FINANCIERS & SABLÉS フィナンシェ&サブレ 29 MOELLEUX モフルー 30 ÉCLAIRS & ENTREMETTS エクレール&アントゥルメ 31 GLACES & SORBETS グラス&ソルベ
32 - 35	32 SERVICES CORPORATE 法人のお客様へ 33 PRODUITS SUR MESURES カスタマイズ 34 PRODUITS EXCLUSIFS BtoB 法人限定商品
36 - 39	NOS RECETTES フレーバー紹介 (ボンボン・ドゥ・ショコラ&マカロン)
40 - 41	TARIFS 販売価格
42	CARRÉ DES PASSIONNÉS キャレデパッションネ
43	CONDITION GÉNÉRALES ご注文について
44	NOS BOUTIQUES & CONTACTS プティックリスト

チョコレートの建築家 ニコラ・クロワゾー

メゾンの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

フランス北西部の大西洋に面した地域、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く両親について行き、調理場で前菜・メイン・デザートが作られていくのを見て過ごした幼少期。調理が身近な存在として育ちます。そんな中でニコラが興味を持ったのはメインや前菜ではなく、スイーツの方でした。

そうした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。

入社して4年が経ちアトリエでのショコラ作りの一通りの仕事を覚えて転職を考え始めた26歳の頃、アートピースの制作に特化した特別芸術作品制作担当に任命されます。それは、彼の高い芸術性と才能を見出したメゾンの創始者ロベール・ランクスがニコラのために新設した、メゾン初のポジションです。その頃から各種コンクールに参加し始めたニコラは、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、わずかなグラム数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

*M.O.F.(Meilleur Ouvrier de France)とは、職人技術の保護のために1924年に制定された、フランス文化の最も優れた継承者にふさわしい、高度の技術をもつ職人に授与される称号でフランス国内で最も価値あるタイトルとされています。



NOS ENGAGEMENTS



SOURCING ENGAGÉ

私たちは、
世界でも最上のカカオを
厳選しています。

メゾンで使用しているカカオは全てトレーサブルで、
直接その生産者までたどることができます。
それは着色料や人工香料、遺伝子組み換え作物、
パーム油の不使用を保証するものです。
また、地域社会や環境に良い影響（森林破壊の
防止、子供の就学など）をもたらす生産者を
公に認めるものもあります。
全ての原材料は、その味と品質を最優先し、
献身的なサプライヤーから調達しており、
その90%が倫理と持続可能性に関する憲章に
署名をした方々です。



PACKAGING ÉCO-CONÇUS

私たちは、
環境に配慮した
クリエイションを推進し、
包装の最適化に取り組んでいます。

全てのチョコレートのギフトボックスはリボンを
除き100%リサイクル可能です。
メゾンのアイコンックラインのギフトボックスは
全てフランス製で、その他ギフトボックスは
ベルギーまたはイタリア製です。
また、ボックスの紙の厚みをできる限り薄くして
余分な包装をなくし、プラスチックの使用を
できる限り減らすよう努めています。
同時に見た目の美しさは損なうことなく、
食べ終わった後も別の用途に使えるような
価値のあるボックスでのご提供を行っています。



ARTISANAT FRANÇAIS

私たちのショコラを食べる
ということは、
味わうと共に熟練技を守る
ということです。

フランスの職人的な手仕事による製造と熟練技を
守るということ、そしてまた、味覚の専門家である
アドバイザーに認められたメゾンの証である味と
品質を守るということでもあります。
それは、何世代にもわたってショコラティエや
見習いたちが情熱をもって受け継いできた技術の
豊かさであり、メゾン歴が20年以上になる
M.O.F.ショコラティエのシェフと、動機11~29年の
35人の情熱を持ったショコラティエたちの、
繊細で緻密な手作業の賜物です。



CONVICTIONS RESPONSABLES

私たちの全てのショコラは、
味覚と心、そして身体と地球にも
良いものであるべきという
信念の元に作られています。

日々新鮮な原材料を使うことで、私たちの製品の
味と新鮮さに責任をもっています。
また、バターも生クリームも使わないヴィーガン
ガナッシュなどの新たなチョコレート提案し、
チョコレートの未来に革新をもたらしています。



COFFRETS ICONIQUES

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は、
細部まで妥協のない職人技が光る自然なエレガンスを感じさせます。
とろけるようなガナッシュがナッツの風味豊かなプラリネと共に収められています。
美味しく美しいチョコレートを愛するすべての方々に喜んでいただけるようにと
考え抜かれたアイコニックなレシビの数々です。



L'ASSORTIMENT 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ニックな味わいを、ご自宅用にもご贈答にも。

- S1 (約24粒) - 税込価格 ¥10,152
- S2 (約40粒) - 税込価格 ¥16,200
- S3 (約60粒) - 税込価格 ¥23,760 (オンラインプティック限定)
- S5 (約112粒) - 税込価格 ¥39,960

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。

繊細な美食の世界を、贈り物に



LES PETITES 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証としてのスマートな心遣いのお品にぴったり。
豊富なサイズ展開で様々なシーンにお応えします。



LES 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。
初めてメソ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ックなレシピ。

2粒入 - 税込価格 ¥1,296
6粒入 - 税込価格 ¥3,510
10粒入 - 税込価格 ¥5,346
16粒入 - 税込価格 ¥7,128
20粒入 - 税込価格 ¥8,532

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。

PRALINÉS

SIGNATURE

カリカリとクランシー、それでいてとろけるように滑らかですばらしくリッチな味わいのプラリネ。メソンの味わいの証となるレシビはいくつもあり、ダークやミルクのチョコレートと混ぜ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を作り上げます。



LES 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、ショコラとが織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。

6粒入 - 税込価格 ¥3,672
10粒入 - 税込価格 ¥5,562
20粒入 - 税込価格 ¥9,180*



LES 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パダンテル入り、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に最適なボックスに詰めました。

20本入 - 税込価格 ¥7,668



LE COFFRET TABLETTES タブレット ボックス

ベカン プロンディネ、キャヴァル フリュイ セック、パッション ヴィブラント、プラン フリソナン の4種のタブレットを正方形にカットし贈り物に最適なボックスに詰めました。

16個入 - 税込価格 ¥5,238

*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

FONDANTES

ガナッシュのように創られたメゾンのトリュフは「フランス式」と言われるもので、ふんわり空気を含ませたガナッシュを、薄いチョコレートのペルで包み、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と軽やかでなんとも繊細な口溶けのガナッシュ、ほろ苦いカカオパウダーと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。



LES TRUFFES NATURE

トリュフプレーン

滑らかで軽やかなガナッシュ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 ¥1,296
90g (約13粒) - 税込価格 ¥5,184
245g (約35粒) - 税込価格 ¥10,530*



LES 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種のトリュフの結合せ。グ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どうぞお楽しみください。

84g (約12粒) - 税込価格 ¥5,346
245g (約35粒) - 税込価格 ¥10,908



LES TRUFFES FINE CHAMPAGNE

トリュフコニャック

上質なコニャックで風味付けた、滑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商品です。

245g (約35粒) - 税込価格 ¥10,800*

*店舗でのお取り扱いはありません。

結合せ内容・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。



FRIANDISEES

À CROQUER

いつでもその時代に合わせて、メゾンのお手軽おやつ friandisees は、分かち合う喜びとグourmetなおやつ時間をもたらします。どこか懐かしい味わいのチョコレートを求める気持ちや、甘いものをつまみたいというスイーツ欲をもすっきり満たしてくれます。



AMANDAS アマンドナス

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。

120 g (約 40粒) - 税込価格 ¥2,808



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。

110 g (約 36粒) - 税込価格 ¥2,808



GOURMANDISES パトネ 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種のパトネ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 ¥3,348



LES ORANGETTES オランジェット

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、ファンの多いメゾンの定番品です。

50 g (約 12本) - 税込価格 ¥3,564



LES AMUSE BARRES アミューズバー

やみつきになってしまう香ばしさとクランチーな食感。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。

アミューズバーレ - 税込価格 ¥1,512

アミューズバーノール - 税込価格 ¥1,512

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 DÉMENTES & EXPERTES

トッピングや混ぜ込みたっぷりの誘惑の味わいに細長い形状もオリジナリティ溢れる6種から成る「タブレット デマント」。味わいにフォーカスしたブレンド3種と、カカオの産地にフォーカスしたビュアオリジン3種から成る「タブレット エクスパート」。色とりどりのカラフルなパッケージも美しいタブレットで、美味しいワクワクを体験しましょう。

Les Tablettes Démentes タブレット デマント



PÉCAN BLONDINET ペカンブロンディネ

—プロドのピーナツ—
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
ドゥルゼチョコレートを重ねた2層仕立て。

97 g - 税込価格 ¥3,132



PASSION VIBRANTE パッションヴィブラント

—蒸ふるパッション—
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。

94 g - 税込価格 ¥3,132



TAPAGE NOISETTES タパージュ ノワゼット

—はしゃぐヘーゼルナッツ—
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。

97 g - 税込価格 ¥3,132



CAVALE FRUITS SECS キャヴァル フリュイ セック

—逃げ遅れたナッツたち—
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。

100 g - 税込価格 ¥3,132



BLANC FRISSONNANT ブラン フリソナン

—身震いするホワイトチョコレート—
ライスパフ入りのホワイトチョコレート。

78 g - 税込価格 ¥3,132



NOISETTES DÉMENTES ノワゼット デマント

—途方もないヘーゼルナッツ—
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。

108 g - 税込価格 ¥3,132

Les Tablettes Expertes タブレット エクスパート



LAIT MUSCLÉ 39% レ ミュスクレ

パニラのニュアンスのある
ミルクシーナードに、
カカオの柔らかな香りが
感じられるカカオ39%の
ミルクチョコレート

80 g - 税込価格 ¥1,620



NOIR ÉQUILIBRÉ 70% ノール エキブレ

まるやかなチョコレートと
ナッツのロースト香、
舌はしくビターな香りが
感じられるカカオ70%の
ダークチョコレート

80 g - 税込価格 ¥1,620



NOIR ROBUSTE 80% ノール ロビュスト

ローストしたカカオのノートが歌立つ、
ウッドーでビターな力強さを
感じさせる味わいのカカオ80%の
ダークチョコレート

80 g - 税込価格 ¥1,620



ÎLE DE GRENADE SUBTIL 65% グレンナド スブティル

熟した果実やカンパネー、
パニラのノートが特約的な、
フルーティーで繊細な味わいの
グレンナド島産カカオ65%の
ダークチョコレート

80 g - 税込価格 ¥1,728

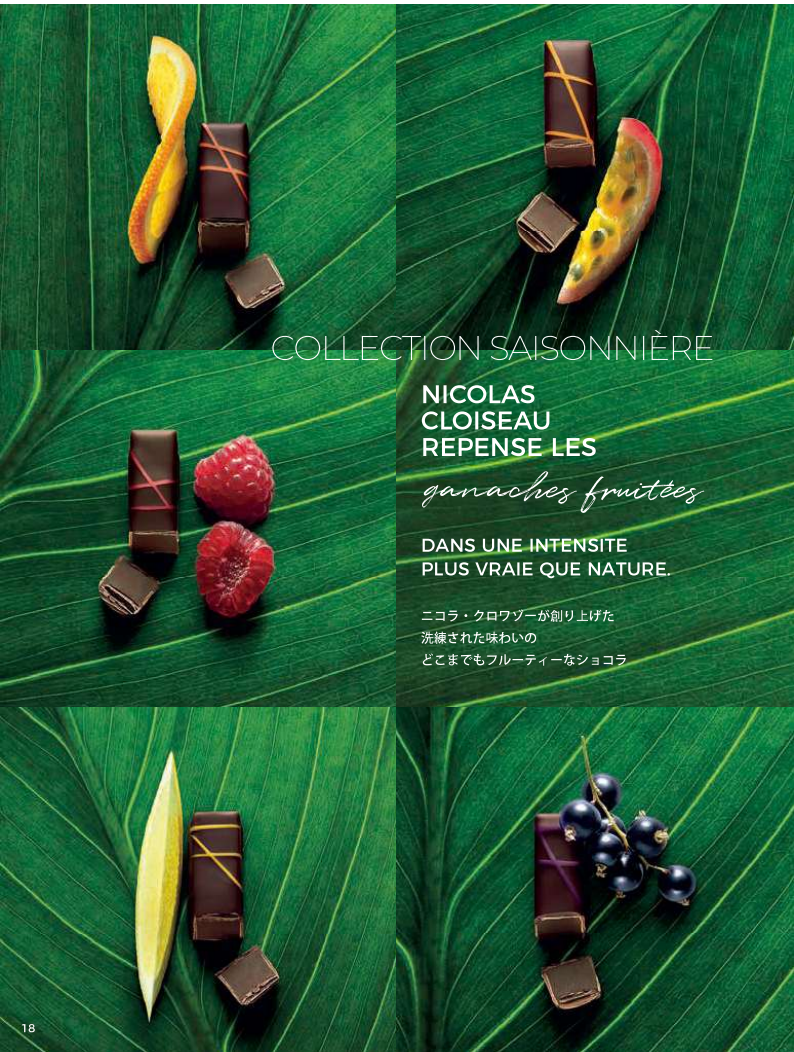


GHANA CAPTIVANT 68% ガーナ キャプティヴァン

アフリカらしいスパイスとロースト香に、
パニラのニュアンスが感じられる
ガーナ産のカカオ68%の
ダークチョコレート

80 g - 税込価格 ¥1,728

※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。



COLLECTION SAISONNIÈRE

NICOLAS
CLOISEAU
REPENSE LES

ganaches fruitées

DANS UNE INTENSITÉ
PLUS VRAIE QUE NATURE.

ニコラ・クロワゾーが創り上げた
洗練された味わいの
どこまでもフルーティーなショコラ

NATURELLEMENT
FRUIT
ガナッシュ ビーガン

— 春夏限定品 —

ニコラ・クロワゾーが、どこまでもフルーティーな、直感に訴える洗練された味わいのガナッシュを創り上げました。かつてないまでに滑みきったチョコレートの中で、フルーツのエネルギッシュな味わいがいっそう強く奏でられます。爽やかな酸味のある5幕からなる作品が、フルーツの風味を最大限に引き出し、メゾンのDNAをグリーンに染め上げます。

16粒入 - 税込価格 ¥7,560



**MARACUJA
VEGAN**

マラカジャ ヴェガン
パッションフルーツの
フレッシュな風味が
弾けるまるやかで
リッチな味わい。



**ANDALOUSIE
VEGAN**

アンダルシア ヴェガン
レモンの美味しさを
引き出した、
まるやかで繊細な
中にハイトーンの
力強さのある味わい。



**NOIR DE
CASSIS VEGAN**

カシス ノール ヴェガン
カシスの風味を
存分に伝え、
口いっぱいに
フローラルノートが
広がる味わい。

**CHIBERTA
VEGAN**

シベルタ ヴェガン
オレンジの
爽やかな風味が
チョコレートと
合わさり
ビタミン感溢れる
優しい味わい。

**SALVADOR
VEGAN**

サルバドル ヴェガン
フランボーズが
持つ繊細さを
見事に浮かび
上がらせた味わい。



適合せ内容・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。



COLLECTION SAISONNIÈRE

—秋冬限定品—

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種のガナッシュと、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、エレガントなメタリックカラーのパッケージが華やかさを添えます。



EFFERVESCENCE エフェルヴェゾンズ

シャンパーニュとショコラの絶妙な融合で生まれた2種のガナッシュの合わせ。キリッと辛口のシャンパーニュ プリュエ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 ¥4,968
20粒入 - 税込価格 ¥8,802



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した柔らかで濃厚な味わいをお楽しみください。

4粒入 - 税込価格 ¥3,834
6粒入 - 税込価格 ¥5,400
12粒入 - 税込価格 ¥10,044
20粒入 - 税込価格 ¥15,228

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。



BOÎTE CHAPEAU

ボワットシャポー

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ききりのセレクションで胸が高鳴る至福のひとときを。



BOÎTE CHAPEAU TERTRE ボワットシャポーテルトル

ボワット シャポー Bucket
アタシジョン 2粒入
アマンダス 120g
トリュフ プレゼン 2粒入
アミューズパル レ
アミューズパル ノアール

税込価格 ¥11,016



BOÎTE CHAPEAU RÉPUBLIQUE ボワットシャポーレピュブリック

ボワット シャポー Cube T0
アタシジョン 6粒入
オランジェット 50g
グルナッド スプティル
トリュフ 2粒入
パッション ワイブラント

税込価格 ¥16,225

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。



BOÎTE CHAPEAU NATION
ボワットシャポーナシオン

ボワット シャポー Ronde T0
アタンション 10粒入・オランジェット 50g
アミューズバー ノール・キャヴァル フリュイ セック
ペカン フロンディネ・バトネ プラリネ
税込価格 ¥25,355

BOÎTE CHAPEAU MADELINE
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 ノール
アミューズバーレ
税込価格 ¥24,915



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・オランジェット 50g
バトネ プラリネ・トリュフ プレーン 2粒入
アマンダス 120g・アヴェリナス 110g
パッション ヴィブランチ
アミューズバー ノール
税込価格 ¥27,885



BOÎTE CHAPEAU VICTOIRES
ボワットシャポークトワール

ボワット シャポー Rectangle T1
アソルティモン メゾン S1
オランジェット 50g
バトネ プラリネ ギフトボックス
タバージュ ノワゼット
トリュフ プレーン 2粒入
フィナンシェ ナチュール
フィナンシェ ショコラ
税込価格 ¥32,010



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
アタンション 16粒入
トリュフ プレーン 90g・オランジェット 50g
ノワゼット デマント・タバージュ ノワゼット
バトネ プラリネ ギフトボックス
税込価格 ¥34,870



BOÎTE CHAPEAU PANTHÉON
ボワットシャポークパンテオン

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 バレフメ 245g・オランジェット 50g
アヴェリナス 110g・バトネ プラリネ
アミューズバーレ
タバージュ ノワゼット
パッション ヴィブランチ
税込価格 ¥51,150

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。

LES PATISSERIES



LES MACARONS マカロン

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滑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。様々なフレーバーを取り揃えております。

マカロン 各種 1個 - 税込価格 ¥432
 ボックス 2個入 - 税込価格 ¥1,296
 ボックス 6個入 - 税込価格 ¥3,240
 ボックス 12個入 - 税込価格 ¥6,048
 ボックス 24個入 - 税込価格 ¥11,880

※消費期限: 販売日より2日間、で配送不可。

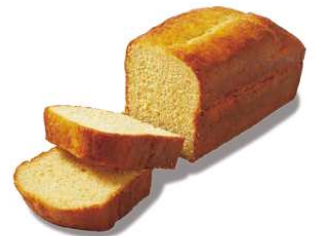


LES PLEYELS プレイエル

1977年の創業当時から愛され続けている永遠のレシピ。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 ¥702
 プレイエル ハーフ 1個 - 税込価格 ¥2,700
 プレイエル GM 1本 - 税込価格 ¥5,400

※消費期限: 製造日より5日間。



LES 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 ¥702
 カトルカール シトロン ハーフ 1個 - 税込価格 ¥2,700
 カトルカール シトロン GM 1本 - 税込価格 ¥5,400

※消費期限: 製造日より5日間。

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。

Les Financiers フィナンシェ

しっとり焼き上げた4種のフィナンシェ。
常温でお持ち歩きができて、季節を問わずご利用いただけます。
お一つでも話合せでも承ります。
フィナンシェ各種 1個 - 税込価格 ¥378



FINANCIER NATURE - フィナンシェ ナチュラル
アーモンドブ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焼き上げました。



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 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
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。



お手土産にも便利なギフトの定番の詰合せは、
ご予算や用途に合わせてご利用いただける
3サイズのご用意がございます。

フィナンシェ 3個入 - 税込価格 ¥1,620
フィナンシェ 8個入 - 税込価格 ¥3,672
フィナンシェ 15個入 - 税込価格 ¥6,534

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 ¥3,240
フィナンシェ & サブレ 15個入 - 税込価格 ¥5,940



Les Moelleux モワルー

ふんわり柔らかな食感の2種のモワルー。
常温でお持ち歩きができて、季節を問わずご利用いただけます。
モワルー 各種 1個 - 税込価格 ¥378



Moelleux Chocolat - モワルー ショコラ
ふんわり柔らかな食感の
濃厚なカカオの豊かな風味の広がる味わい



Moelleux Caramel - モワルー キャラメル
ふんわり柔らかな食感の
キャラメルの香ばしい風味の広がる味わい



華やかな色合いの筒状の缶パッケージにモワルー4個を収めました。
モワルーショコラ&キャラメル 4個入 - 税込価格 ¥2,214

LES 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 ¥2,106



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。

LES ÉCLAIRS エクレール

外はカリッ、中はモチっ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、カフェの3種類ございます。
エクレール 各種 1本 - 税込価格 ¥972
※消費期限: 販売日当日、要冷蔵品。ご配送不可。



LES ENTREMETS アントゥルメ

定番のチョコレートケーキから季節限定品まで各種ご用意しております。
アントゥルメ 各種1人用 1個 - 税込価格 ¥972
アントゥルメ 各種4人用 1個 - 税込価格 ¥5,724
アントゥルメ 各種6人用 1個 - 税込価格 ¥7,398
※消費期限: 販売日当日、要冷蔵品。ご配送不可。
※4~6人用は要予約品。



LA MOUSSE AU CHOCOLAT ムース オショコラ

軽やかな口当たり仕上げながらも濃厚でリッチな味わい。
1個 - 税込価格 ¥864 <10月~3月限定>
※消費期限: 販売日当日、要冷蔵品。ご配送不可。
※デコレーションは変更になる場合がございます。



LE TIRAMISU ティラミス

ふんわり軽やかなマスカルポーネのクリームに、
コーヒー&カカオ風味のビスキュイの絶妙な味わい。
1個 - 税込価格 ¥864 <4月~9月限定>
※消費期限: 販売日当日、要冷蔵品。ご配送不可。



Les Glaces & Sorbets グラス&ソルベ

濃厚なアイス4種と爽やかなソルベ2種、お一つでも詰合せでも承ります。
カップ各種 1個(115ml) - 税込価格 ¥621

GLACE CHOCOLAT グラス ショコラ

濃厚で上品な味わいのチョコレートアイス。



GLACE CARAMEL グラス キャラメル

グラントウをほんのり利かせたキャラメルアイス。



GLACE CAFÉ グラス カフェ

苦みを抑えたまろやかな味わいのコーヒーアイス。



GLACE CHOCOLAT TONKA グラス ショコラトнка

トнка豆の華やかな風味をつけた
濃厚なチョコレートアイス。



SORBET FRAMBOISE ソルベ フランボワーズ

甘酸っぱく爽やかな味わいの
フランボワーズのソルベ。



SORBET EXOTIQUE ソルベ エキゾティック

マンゴーとパッションフルーツの
爽やかな味わいのソルベ。



グラス&ソルベ 6個詰合せ - 税込価格 ¥4,428
(ショコラx2、キャラメル、カフェ、ショコラトнка、フランボワーズx各1)
グラス&ソルベ 9個詰合せ - 税込価格 ¥6,399
(ショコラ、キャラメル、カフェx各2、ショコラトнка、フランボワーズ、
エキゾティックx各1)
※要冷蔵品。ご配送も承ります。

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。

SERVICES CORPORATE

法人のお客様へ

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・ショコラの商品をご贈りませんか？
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。

お見積りについて
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。

ご注文について
E-mail、お電話、FAXにてご注文を承ります。

お渡しについて
ご配達でのお渡しとなります。
別途送料を頂戴いたします*。
*ご配送料・注意点に関しては43ページをご覧ください。

お支払いについて
請求書でのお支払いがご利用いただけます。



VOS PRODUITS

SUR-MESURE

カスタマイズ

ご予算に合わせて、パッケージやチョコレートの様々なカスタマイズを承ります。
メッセージカードの添付、ご希望のデザインのスリーブやリボン、チョコレートの制作等お気軽にご相談ください。
いずれも制作にはお時間を要し、オリジナルチョコレートに關しましては、デザイン確定からお届けまでに約4ヶ月頂きます。
(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。)

VOS COFFRETS

SUR-MESURE

パッケージのカスタマイズ

メッセージカードを添えて、またはご希望のデザインのスリーブをつけてのプチカスタマイズから、オリジナルのリボンやボックスの制作まで承ります。



VOS CHOCOLATS

PERSONNALISÉS

チョコレートのカスタマイズ

ボンボン・ドゥ・ショコラへのロゴ入れや、ご希望のメッセージを彫ったチョコレートプレート入りのボックスのご用意もございます。
パーティーやイベントに、社内の表彰やお得意様へのギフトに、多様にご利用いただけます。
詳しくはお気軽に法人営業担当までお問い合わせください。

法人メンバーにご登録ください
一足早く新商品のご案内をお送りいたします。

法人営業お問合せ窓口
E-mail: corporate.jp@lamaisonduchocolat.com
TEL: 03-6261-1460 - FAX: 03-6261-1374

PRODUITS
EXCLUSIFS
B TO B

法人様限定商品

法人のお客様限定の商品を各種ご用意しております。

小ロットからでもご利用いただけますので、

パーティーのお手土産や会議のお供にも、ぜひお気軽にお問合せください。



LES CARRÉS
キャラレ

ティータイムのお供にぴったりな小さな正方形のタブレットシリーズ。
個包装のプレーンダークチョコレートと、ナッツ入りの1枚入・3枚入の2種がございます。

LES ÉTUIS CARRÉS DÉMENTIS
エチュイキャラレ

【タバージュ ノフゼット】

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 (1枚入)

【ペカン ブロンディネ】

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ダブルセチョコレートを重ねた2層仕立て

【キャヴァル フリュイ セック】

アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオをトッピングしたダークチョコレート

1枚入 - 税込価格 ¥486

3枚入 - 税込価格 ¥1,350 (上記3種各1枚)



LES TOBAGO
トバゴ

カリブ諸島産カカオ66%のダークチョコレートのキャラレ。
まろやかなチョコレートとローストしたナッツの香りにほのかなウッディーノートが感じられます。
宝石箱のようなボックスに3枚収めたものと、カジュアルギフトに便利な簡易ボックスに収めたもの、フィナンシェ2個と一緒に収めたものをご用意しております。

コフレ マリアージュ (3枚入り) - 税込価格 ¥972

トバゴ 6枚入 - 税込価格 ¥1,458

ブテイ カドー (トバゴ2枚、フィナンシェ2個) - 税込価格 ¥1,404



LES FINANCIERS
フィナンシェ

法人さまオリジナルのギフトボックスに10個、12個を詰合せいたします。



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

Nos Recettes

LES CHOCOLATS - チョコレート

時代に左右されることのない時を越えたチョコレートが、ラ・メゾン・デュ・ショコラのコレクションを創り上げています。その絶妙なバランスとエレガンスによって色あせることのないショコラが、パリのブランドの熟練技を具現化しているのです。

【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ございます。

【プラリネ】様々なナッツの豊かな風味を感じられるチョコレート。食感やココのあるリッチな味わいをお楽しみいただけます。

LES 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ルチュールチョコレートを選べ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、ずばらしいカカオの特徴をそのまま味わわせられるメゾンのガナッシュは、日々の小さな喜びの中で最高の喜びを感じられる特別なチョコレートです。

Natures - プレーンガナッシュ



AKOSOMBO アコンイト
ガナッシュの旨味を際立たせるスイートな味わい。独特なアコンイトの香り。
EXTRÊME CHOCOLAT エグスツリーム・ショコラ
ビュッセルの旨味と濃厚なチョコレートの組み合わせ。特別なプレーンガナッシュ。
CARACAS カラカス
ココアとプレーンガナッシュ。
QUITO キト
ネオキトの香り。プレーンガナッシュ。
BOHÈME ボヘーム
プレーンガナッシュ。
SYLVIA シルビア
プレーンガナッシュ。

Parfumées - フレーバーガナッシュ



ABYSSINIE アビシニ
次出しエチオピア産のコーヒーを配合したプレーンガナッシュ。
GUAYAQUIL グアヤキル
フルボーンココアの香り。プレーンガナッシュ。
ZAGORA ザゴラ
フレッシュなミント風味のプレーンガナッシュ。
ANDALOUSIE アンダルシア
熟成したオレンジの香り。プレーンガナッシュ。
CHIBERTA シベルタ
オレンジ風味のプレーンガナッシュ。
MARACUJA マラカジュ
パッションフルーツ風味のプレーンガナッシュ。
NOIR DE CASSIS ノワール・カシス
カシス風味のプレーンガナッシュ。
SALVADOR サルバドル
フランボワーズ風味のプレーンガナッシュ。
CAMELO カメロ
キャラメル風味のプレーンガナッシュ。

LES 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コ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
細かく刻んでキャラメリゼしたピーカンナッツの香り。
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を配合。オレフィンココアパウダーの香り。
FIGARO LAIT フィガロレ
アーモンドとヘーゼルナッツの組み合わせ。濃厚な味わい。
PALMIRA パルミラ
キャラメリゼしたココナッツフレークとアーモンドの香り。
GRAIN DENTELLE グレイン・ダンテル
サクサクとした食感のクレープ。ココアパウダーの香り。
ROCHER NOIR ET LAIT ロシェ・ノール/ロシェ
熟成したローストしたアーモンドとヘーゼルナッツの組み合わせ。アーモンドとヘーゼルナッツの香り。
ANASTASIA アナスタシア
ヘーゼルナッツの香り。プレーンガナッシュとアーモンドとヘーゼルナッツの組み合わせ。
CRISTAL クリスタル
マンダリンの香り。プレーンガナッシュとアーモンドとヘーゼルナッツの組み合わせ。
PRALINÉ NOISETTE プラリネ・ノワゼット
熟成したヘーゼルナッツの香り。アーモンドとヘーゼルナッツの組み合わせ。
JOLIKA ジョリカ
ダークチョコレートでコーティングしたビスケット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ペースト。

AUTRES GOURMANDISES - ガルマンディーズ

LES 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11種類ございます。
滑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
フレンチメレンゲでできています。
口溶け滑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。



GUAYAQUIL
グワヤキル
フルボンバニラ風味の
ダークガナッシュ入り



QUITO
キト
芳醇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



PISTACHIO
ピスタチオ
ヒスタキオ風味の
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、サリムノート
とココナッツ風味の
ダークガナッシュ入り



ABYSSINIE
アビシニ
マスカルポーネでココを
出した水出しヨービーで
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



MARACUJA
マラクジヤ
パッションフルーツ風味の
ダークガナッシュ入り



SALVADOR
サルバドル
フランスのマス風味の
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
6～7 ページ					
302182	アウルティモン メゾン S1	168g(約24粒)	¥10,152	¥9,400	15.9x9.5x3.3 cm
302191	アウルティモン メゾン S2	280g(約40粒)	¥16,200	¥15,000	19.9x12.1x3.3 cm
302197	アウルティモン メゾン S3	420g(約60粒)	¥23,760	¥22,000	23.9x15.1x3.3 cm
302208	アウルティモン メゾン S5	785g(約112粒)	¥39,960	¥37,000	31.4x21.3x3.3 cm
8～9 ページ					
302145	アタンション2粒入	2粒	¥1,296	¥1,200	6.6x4.0x2.3 cm
305199	アタンション6粒入	6粒	¥3,510	¥3,250	12.2x8.5x3.3 cm
305223	アタンション10粒入	10粒	¥5,346	¥4,950	15.9x9.5x3.3 cm
305204	アタンション16粒入	16粒	¥7,128	¥6,600	19.9x12.1x3.3 cm
305226	アタンション20粒入	20粒	¥8,532	¥7,900	23.9x15.1x3.3 cm
10～11 ページ					
305207	ブラリネ6粒入	6粒	¥3,672	¥3,400	12.2x8.5x3.3 cm
305216	ブラリネ10粒入	10粒	¥5,562	¥5,150	15.9x9.5x3.3 cm
305219	ブラリネ20粒入	20粒	¥9,180	¥8,500	23.9x15.1x3.3 cm
302169	パトネ ブラリネギフトボックス	20本	¥7,668	¥7,100	19.9x12.1x3.3 cm
302495	タブレットボックス	16個	¥5,238	¥4,850	15.9x15.9x3.3 cm
12～13 ページ					
302248	トリュフ プレナン2粒入	2粒	¥1,296	¥1,200	6.6x4.0x2.3 cm
302252	トリュフ プレナン90g	90g(約13粒)	¥5,184	¥4,800	12.2x8.5x3.3 cm
302256	トリュフ プレナン245g	245g(約35粒)	¥10,530	¥9,750	19.9x12.1x3.3 cm
302265	トリュフパルフェ84g	84g(約12粒)	¥5,346	¥4,950	12.2x8.5x3.3 cm
302269	トリュフパルフェ245g	245g(約35粒)	¥10,908	¥10,100	19.9x12.1x3.3 cm
302273	トリュフ コニャック245g	245g(約35粒)	¥10,800	¥10,000	19.9x12.1x3.3 cm
14～15 ページ					
302397	アマンダス	120g(約40粒)	¥2,808	¥2,600	15.1x10.1x2.2 cm
302401	アヴェリナス	110g(約36粒)	¥2,808	¥2,600	15.1x10.1x2.2 cm
302405	パトネ ブラリネ	9本	¥3,348	¥3,100	13.1x13.5x1.8 cm
302218	オランジュット	50g	¥3,564	¥3,300	8.1x6.6x3.3 cm
304290	アミューズパル	50g	¥1,512	¥1,400	12.5x3.3x2.5 cm
304295	アミューズパル ノール	54g	¥1,512	¥1,400	12.5x3.3x2.5 cm
16～17 ページ					
305816	ベカンブロンディネ	97g	¥3,132	¥2,900	9.5x17.8x2.2 cm
305813	パッションワイフアント	94g	¥3,132	¥2,900	9.5x17.8x2.2 cm
305818	タバージュ ノワゼット	97g	¥3,132	¥2,900	9.5x17.8x2.2 cm
305817	キャヴァルリュエィセック	100g	¥3,132	¥2,900	9.5x17.8x2.2 cm
305814	ブランフリンナン	78g	¥3,132	¥2,900	9.5x17.8x2.2 cm
305815	ノワゼット デマント	108g	¥3,132	¥2,900	9.5x17.8x2.2 cm
306734	レミユスケ	75g	¥1,620	¥1,500	16x6.8x1 cm
306738	ノールエキリブレ	75g	¥1,620	¥1,500	16x6.8x1 cm
306739	ノールロキスト	75g	¥1,620	¥1,500	16x6.8x1 cm
309481	グランド スパティル	80g	¥1,728	¥1,600	16x6.8x1 cm
309482	カーナ キャプティヴァン	80g	¥1,728	¥1,600	16x6.8x1 cm
18～19 ページ					
305211	ガナンシュビーガン	16粒	¥7,560	¥7,000	19.9x12.1x3.3 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、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います。
 特設内容・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。

品番	商品名	内容量	税込価格	本体価格	サイズ
20～21 ページ					
305467	エフェルヴェツソンス9粒入	108g	¥4,968	¥4,600	9.2x9.2x3.3 cm
302614	エフェルヴェツソンス20粒入	240g	¥8,802	¥8,150	15.9x15.9x3.3 cm
300146	マロングラッセ6粒入	90g	¥3,834	¥3,550	12.2x8.5x3.3 cm
300151	マロングラッセ9粒入	135g	¥5,400	¥5,000	15.9x9.5x3.3 cm
300158	マロングラッセ12粒入	272g	¥10,044	¥9,300	19.9x12.1x3.3 cm
300172	マロングラッセ20粒入	420g	¥15,228	¥14,100	23.9x15.1x3.3 cm
22～25 ページ					
310304	ボワット シャボレーデュブリック	-	¥16,225	¥14,750	13x13x9.2 cm
306145	ボワット シャボレー デルトル	-	¥11,220	¥10,200	14x12x10 cm
306141	ボワット シャボレー ナシオン	-	¥25,355	¥23,050	直径26.4x14.3 cm
306140	ボワット シャボレー マドレーヌ	-	¥24,915	¥22,650	直径26.4x14.3 cm
306139	ボワット シャボレー ドーフィン	-	¥27,885	¥25,350	25.6x25.6x25.6 cm
306146	ボワット シャボレー ヴィクトワール	-	¥32,010	¥29,100	32.7x20.7x12 cm
304735	ボワット シャボレー サルパドール	-	¥34,870	¥31,700	33.5x22.5x15 cm
306143	ボワット シャボレー バンテオン	-	¥51,150	¥46,500	40.3x32.4x16 cm
26～27 ページ					
215156	マカロン各種 1個	1個	¥432	¥400	-
219116	マカロンボックス2個入	2個	¥1,296	¥1,200	7.8x7.4x4.7 cm
213158	マカロンボックス5個入	6個	¥3,240	¥3,000	11.6x10.4x4.7 cm
213199	マカロンボックス12個入	13個	¥6,048	¥5,600	16x12.5x4.5 cm
213197	マカロンボックス24個入	24個	¥11,880	¥11,000	23.3x16x5 cm
305601	プレイエル ミニ	1個	¥702	¥650	-
300714	プレイエル ハーフ	1個	¥2,700	¥2,500	-
216503	プレイエル GM	1個	¥5,400	¥5,000	8x19.5x5 cm
300700	カトルカール シトロ ミニ	1個	¥702	¥650	-
301026	カトルカール シトロ ハーフ	1個	¥2,700	¥2,500	-
216501	カトルカール シトロ GM	1個	¥5,400	¥5,000	8x19.5x5 cm
28～29 ページ					
300852-855	フィナンシェ 各種 1個	1個	¥378	¥350	-
303588	フィナンシェ 3個入	1箱	¥1,620	¥1,500	11x15x6 cm
303589	フィナンシェ 8個入	1箱	¥3,672	¥3,400	22x18.5x6 cm
303590	フィナンシェ 15個入	1箱	¥6,534	¥6,050	32.5x22.5x6.3 cm
308908	フィナンシェ & サブレ 6個入	1個	¥3,240	¥3,000	22x18.5x6 cm
308907	フィナンシェ & サブレ 15個入	1個	¥5,940	¥5,500	32.5x22.5x6.3 cm
303614/303858	モワール各種 1個	1個	¥378	¥350	-
303859	モワール ショコラ & キャラメル 4個入	4	¥2,214	¥2,050	直径8.3x14.3 cm
301746	サブレル 12粒入	1箱	¥2,106	¥1,950	20.5x10.7x4 cm
30～31 ページ					
エクレール 各種					
アントウルク各種 1人用					
アントウルク各種 4人用					
アントウルク各種 6人用					
ムース オ ショコラ					
301008	ディラミス	1個	¥864	¥800	-
300641	ディラミス	1個	¥864	¥800	-
ガラス&シルベ カップ各種 1個					
300838	ガラス&シルベ 6個詰合せ	115ml	¥621	¥575	-
300837	ガラス&シルベ 9個詰合せ	6個	¥4,428	¥4,100	22.5x15x11 cm
ガラス&シルベ 9個詰合せ					
9個詰合せ					
9個詰合せ					
9個詰合せ					
34～35 ページ					
302679	エチユイ キヤレ 1粒入	1個	¥486	¥450	3.8x3.5x1 cm
302683	エチユイ キヤレ 3粒入	1個	¥1,350	¥1,250	10x3.3x1.3 cm
305243	コフレ マリアージュ	1個	¥972	¥900	4.0x4.0x3.0 cm
306688	トバコ 6粒入	6個	¥1,458	¥1,350	10.3x7.0x0.8 cm
306341	ブディ カドー	1個	¥1,404	¥1,300	10.3x12.4x6.2 cm
306719	フィナンシェ 10個入	10個	¥4,494	¥4,160	22.0x22.0x6.3 cm
306720	フィナンシェ 12個入	12個	¥5,400	¥5,000	22.0x22.0x6.3 cm

LE CARRÉ DES PASSIONNÉS & LE SALON

キャラデパッションネ&サロン

キャラデパッションネのご案内

ラ・メゾン・デュ・ショコラの会員カードはお持ちですか？

「キャラデパッションネ」にご入会いただく、ラ・メゾン・デュ・ショコラの会員限定の様々な特典をご利用いただけます。

会員の皆さまは、店舗やオンラインブティックのご利用で、お買い上げごとに付与されるポイントをためていただくことで、55ポイントから特典のチョコレートと交換いただけます。(※550円のお買い上げで1ポイント付与いたします。)

お誕生日特典(生年月日登録で30ポイントのプレゼント)や、年に2回すべてのお買い上げポイントが2倍になるダブルポイントウィークもございます。

また、季節のクリエイションや新商品などのお知らせをEメールにてお送りいたします。

入会ご希望のお客様は、下記QRコードよりオンラインブティックにて個人ご利用のアカウントを作成後、マイアカウント内の「キャラデパッションネ」ページにてご登録くださいませ。

※キャラデパッションネは法人ご利用のアカウントではご登録いただけません。

※特典のチョコレートの交換には必須情報を全てご登録いただいている必要があります。

※お誕生日特典の受領には年に1回以上の購入が必要です。



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、お飲物と一緒にボンボン・ドゥ・ショコラやアントゥルメなどをお楽しみいただける他、季節や店舗ごとに限定メニューをご用意して皆様のお越しをお待ちしております。

- 丸の内店サロン 11:00~20:00 (L.O. 19:30)
- 六本木ヒルズ店サロン 11:00~20:00 (L.O. 19:30) 金土祝前日11:00~21:00 (L.O. 20:30)
- 横浜タカシマヤ店 イートインスペース 11:00~21:00 (L.O. 20:30)

※諸事情により営業時間の変更またはクローズさせていただきます場合がございます。
ご利用の際は店舗へお問合せくださいませ。

ご注文について

1.ご注文方法について

オンラインブティック、もしくは各ブティックへのお電話、FAXにてご注文を承ります。

【インターネットをご利用のお客様】

ご注文方法: オンラインブティックにて24時間いつでもご注文いただけます。

www.lamaisonduchocolat.co.jp

お支払方法: クレジットカード決済、または商品お届け時に代金引換(手数料407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7日、以降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、お手数をおかけいたしますが下記までご連絡ください。

お問い合わせ先: オンラインブティック カスタマーサービス

contact@lamaisonduchocolat.co.jp

営業時間: 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、順にご回答申し上げます。

【お電話・FAXをご利用のお客様】

ご注文方法: 最寄りの各ブティックにてご注文を承ります。

丸の内店 TEL: 03-3201-6006 FAX: 03-3201-6007

松屋銀座店 TEL: 03-3562-7707 FAX: 03-3562-7708

六本木ヒルズ店 TEL: 03-3478-7530 FAX: 03-3478-7531

ニューマン新宿店 TEL: 03-6457-7596 FAX: 03-6457-7597

新橋引田急店 TEL: 03-6279-0626 FAX: 03-6279-0638

虎ノ門ヒルズ店 TEL: 03-6550-9736 FAX: 03-6550-9737

横浜タカシマヤ店 TEL: 045-565-5727 FAX: 045-565-5728

名古屋松坂屋店 TEL: 052-228-1872 FAX: 052-228-1873

梅田阪急店 TEL: 06-6313-1598 FAX: 06-6363-7725

大阪タカシマヤ店 TEL: 06-6632-9514 FAX: 06-6631-4752

お支払方法: クレジットカード、現金書留、商品お届け時に代金引換(別途手数料を頂戴いたします)
配送料: 各ブティックへお問合せ下さい。
最短お届け日: 時期や配送地域により異なりますので、各ブティックへお問合せください。

2.商品

食品につき、ご返品はご遠慮くださいますようお願い申し上げます。但し商品に不良がありました場合は、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。代品をお送りいたします。

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りの場合は税率10%に変更の金額をご請求申し上げます。

3.ご配送

お届けは日本国内に限らせていただきます。
お届け先が複数の場合はお届け先ごとにご配送料がかかります。
3月~11月の間はクール便の利用をおすすめしております(別途クール便利用料を頂戴いたします)。

国内配送料金一覧

地域-1 Y891
・東京 ・神奈川 ・埼玉 ・千葉
・茨城 ・栃木 ・群馬 ・山梨

地域-2 Y957
・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 Y1,089
・青森 ・秋田 ・岩手 ・大板
・京都 ・滋賀 ・奈良 ・和歌山
・兵庫

地域-4 Y1,232
・岡山 ・広島 ・山口 ・鳥取
・島根

地域-5 Y1,364
・香川 ・徳島 ・愛媛 ・高知

地域-6 Y1,628
・北海道 ・福岡 ・佐賀 ・熊本
・大分 ・長崎 ・宮崎 ・鹿児島

*クール便利用料: 1件につき385円(税込価格)

*代金引換手数料: 1件につき440円(税込価格)

*海外へのご配送をご希望の場合は、各国のオンラインブティックをご利用ください。

*配送料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。

Contact

NOS BOUTIQUES

ブティックリスト

TOKYO	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
	ニューマン新宿店	〒160-0022 東京都新宿区新宿4-1-6 ニューマン新宿2階 TEL: 03-6457-7596
	新宿小田急店	〒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
	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 西武食品館地下1階 (南B9) TEL: 03-5843-3703
	KANAGAWA	横浜タカシマヤ店
NAGOYA	名古屋松坂屋店	〒460-8430 愛知県名古屋市中区栄3-16-1 本館地下1階 TEL: 052-228-1872
OSAKA	梅田阪急店	〒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
	大阪タカシマヤ店	〒542-8510 大阪府大阪市中央区難波5-1-5 大阪タカシマヤ地下1階 TEL: 06-6632-9514

PARIS – NEW YORK – HONG KONG – MACAU

Notre Boutique en ligne オンラインブティック - www.lamaisonduchocolat.co.jp

Département Entreprises 法人営業部

E-mail: corporate.jp@lamaisonduchocolat.com - Tel: 03-6261-1460 - Fax: 03-6261-1374

www.lamaisonduchocolat.co.jp

#lamaisonduchocolat #lamaisonduchocolatjp

f @ラ・メゾン・デュ・ショコラ

📷 @lamaisonduchocolat_jp

