

Ladurée Paris

Ladurée Champs Elysées + 33 (0) 1 40 75 08 75

Ladurée Royale + 33 (0) 1 42 60 21 79

Ladurée Bonaparte + 33 (0) 1 44 07 64 87

Ladurée au grand magasin du Printemps + 33 (0) 1 42 82 40 10

Ladurée Londres

Ladurée at Harrods + 44 (0) 203 155 0111

Ladurée at Burlington Arcade + 44 (0) 207 491 9155

Ladurée Genève

Tél. +41 (0) 22 310 44 04

Ladurée Lausanne

Tél. +41 (0) 21 312 7900

Ladurée Monaco

Place des Moulins + 377 (0) 97 70 39 13

Galleries du Métropole + 377 (0) 97 98 42 96

Ladurée Tokyo

Ladurée Ginza + 81 (0) 335 632 120

Ladurée Nihombashi + 81 (0) 332 740 355

www.laduree.com



Les Macarons



Cassis Violette
Blackcurrant Violet
カシス・ヴィオレット



*Marrons**
Chesnuts
マロン



Chocolat
Chocolat
ショコラ



*Muguet**
Lily of the valley
ミュゲ



*Fruits Rouges**
Red Fruits
フリュイ・ルージュ



Fleur d'Oranger
Orange Blossom
フルール・オランジェ



Praliné
Praline
プラリネ



*Cédrat**
Citron
セドラ



Caramel à la Fleur de Sel
Caramel with salted butter
キャラメル



Framboise
Raspberry
フランボワーズ



Citron
Lemon
シトロン



*Chocolat Citron Vert**
Chocolate with lime
ショコラ シトロン ヴェール



*Chocolat Griotte**
Chocolate with Cherry
ショコラ・グリオット



*Chocolat Passion**
Chocolate with Passion fruits
ショコラ・フリュイ・ド・ラ・パッション



*Epices et fruits moelleux**
Spice and soft fruits
エビス・エ・フリュイ・モワルー



Pistache
Pistachio
ピスタッシュ



Café
Coffee
カフェ



*Bergamote**
Bergamot
ベルガモット



*Myrtille**
Blueberry
ミルティュー



Vanille
Vanilla
ヴァニーユ



Pétale de Rose
Rose petal
ペタル・ド・ローズ



*Menthe**
Mint
マント



Réglisse
Liquorice
レグリス



*Noix de Coco**
Coconut
ノワ・ド・ココ



Chocolat Amer
Bitter Chocolate
ショコラ アマー



*Mangue Jasmin**
Mango with Jasmine
マンガ・ジャスマン



LA VÉRITABLE HISTOIRE DU MACARON LADURÉE

L'histoire du macaron Ladurée commence avec Pierre Desfontaines, petit cousin de Louis Ernest Ladurée, qui au milieu du XX^{ème} siècle, a eu la bonne idée d'accoler deux à deux les coques de macarons et de les garnir d'une savoureuse ganache. Depuis cette époque, la préparation n'a pas changé.

Ce petit gâteau rond et moelleux, croquant à l'extérieur et fondant à l'intérieur, est fabriqué tous les matins dans le laboratoire Ladurée. Les pâtisseries de la maison dosent avec une rigoureuse précision, les amandes, les œufs, le sucre et la pincée de savoir-faire unique au monde et nécessaire à leur délicate fabrication.

Chaque saison, Ladurée lui rend hommage en créant un nouveau parfum.

Nous travaillons notre palette de couleurs autant que celle des saveurs. La couleur constitue un effet essentiel à la séduction.

THE STORY OF THE LADURÉE MACAROON

The story of the Ladurée macaroon starts with Pierre Desfontaines, second cousin of Louis Ernest Ladurée, who at the beginning of the 20th century first thought of taking two macaroon shells and joining them with a delicious ganache filling.

The way of making them has never changed since that time.

These small, round cakes, crisp on the outside, smooth and soft in the middle, are made every morning in Ladurée's "laboratory".

The pastry chefs measure out very precisely the required amounts of almonds, eggs and sugar, before adding one final ingredient, a pinch of unique "know-how", essential to the making of such a delicacy.

With each new season, Ladurée pays tribute to its most famous creation by creating a new flavour.

The existing range of macaroons is always the starting point when a new one is created, as the variety of colours is as important as the range of flavours and a vital part of their appeal.

ラデュレのマカロンの歴史

ラデュレのマカロンの歴史は、ルイ＝エルネスト・ラデュレの徒弟 ピエール・デフォンテーヌの名案から始まりました。彼は20世紀半ばに、2つのマカロンの間に美味しいガナッシュを挟むことを考えつきました。以来、当時の作り方がそのまま守り続けられ、外がさくっとしていて中がとろけるような食感をもつこの丸くて柔らかい小さなお菓子は、すべてラデュレの工場で作られています。ラデュレのパティシエたちはアーモンド、卵、砂糖の量を厳密に計り、そこにマカロンのデリケートな製造には絶対不可欠である、メゾンが誇る世界唯一のノウハウが加えられます。また、ラデュレはマカロンを讃えるべく、毎シーズン新しい味を創作しています。新しい味を作るにあたって常に他のマカロンとのバランスを考慮し、風味はもとより、色のパレットにも気を配っています。色は人を魅了する極めて重要な要因なのです。



CONSEILS DE CONSERVATION

Les Macarons Ladurée se conservent dans les trois à quatre jours qui suivent l'achat dans le bas de votre réfrigérateur.

STORAGE TIPS

Ladurée Macaroons must be consumed within three to four days and must be stored in the lower part of your refrigerator

保存方法

ラデュレのマカロンはご購入後、冷蔵庫で保存して3日以内にお召し上がり下さい。

日本では展開していない商品もございます。ご了承下さい。

