

Collection
CHRISTMAS 2020



COLLABORATION

with Jean-François Piège

ジャン＝フランソワ・ピエージュ × ラデュレ

“

2020年のラデュレのホリデーコレクションでは、
ル・グランド・レストラン(Le Grand Restaurant)の代表的なデザート、
”ブラン・マンジェ”をテーマにしました。
ブラン・マンジェのオリジナルレシピからスタートし、
その風味を思うままに吟味し、とても軽い食感にこだわりました。

そして、ヴァニラとキャラメルが見事に調和した
ビュッシュ・ド・ノエルと、マカロンが完成しました。

”

Jean-François Piège

ジャン＝フランソワ・ピエージュ

フランスで最も有名なシェフの一人である
ミシュラン二つ星シェフ

LADUREE





“ビュッシュ・ブラン・マンジェ”
“ビュシェット・ブラン・マンジェ”



ヴァニラシロップに浸したジェノワーズ生地とビスキュイ・ジョコンドに、
ヴァニラ風味のガナッシュ・モンテ、ヴァニラクリーム、
ミルクチョコレート“ジヴァアラ”のキャラメル、ヴァニラ・マスカルポーネ・ムースを重ね、
中央にヴァニラが香るキャラメルを添えたホワイトチョコレートのお花で飾りました。

※ ビュシェットには、ビスキュイ・ジョコンドとヴァニラ風味のガナッシュ・モンテは含まれません。

ビュッシュ 4名様用 7,000円（税抜）

12月23日（水）～25（金）

ビュシェット 1名様用 1,450円（税抜）

12月12日（土）～25（金）

※ 渋谷スクランブル Pop-upは12月21日（月）～25日（金）

青山店、銀座店、日本橋店、新宿店、渋谷松濤店、グランスタ東京、
横浜店、京都 四条店、京都 祇園店、及び渋谷スクランブル Pop-upにて販売



マカロン
”ブラン・マンジェ”



ジャン＝フランソワ・ピエージュのブラン・マンジェの
アイコニックなレシピからのインスピレーション。

2つのマカロン・コックの間に、中央にキャラメルを
添えたヴァニラ風味のガナッシュを挟みました。

281円（税抜）

11月4日（水）～12月31日（木）

ラデュレ全店で販売

※ 渋谷スクランブル Pop-upは12月10日（木）～25日（金）



マカロンボックス
”ホーリー・クリスマス”



ヒイラギの枝とゴールドの松が描かれた
2020年ホリデーシーズンの特別なマカロンボックスは、ホリデーの伝統へのオマージュ。
3つの異なるデザインと色の中から好みのボックスを選んで、
あなたの一年の終わりを祝って…

8個入 3,310円 (税抜) 12個入 4,870円 (税抜) 24個入 9,220円 (税抜)

11月20日 (金) より、ラデュレ全店にて販売

※ 渋谷スクランブル Pop-upは12月10日 (木) ~25日 (金)

※ 御殿場プレミアム・アウトレット店は8個入のみ

※ オンラインブティックは12個入と24個のみ



“ビュッシュ・マリー・アントワネット ローズ・フランボワーズ”
“ビュシェット・マリー・アントワネット ローズ・フランボワーズ”



ローズのマカロン生地に、ローズ風味のクレーム、
フランボワーズのコンフィ、フランボワーズ、ライチを重ねました。

※ビュシェットには、フランボワーズのコンフィは含まれません。

ビュッシュ 4名様用 6,100円 (税抜)

12月23日 (水) ~ 25日 (金)

青山店、銀座店、日本橋店、新宿店、渋谷松濤店、グランスタ東京店、
横浜店、京都 四条店、京都 祇園店、及び渋谷スクランブル Pop-upにて販売

ビュシェット 1名様用 1,360円 (税抜)

12月12日 (土) ~ 25日 (金)

※ 渋谷スクランブル Pop-upは12月21日 (月) ~ 25日 (金)

青山店、銀座店、日本橋店、新宿店、渋谷松濤店、グランスタ東京店、
横浜店、京都 四条店、京都 祇園店、及び渋谷スクランブル Pop-upにて販売



“ビュッシュ・ルイーズ”
“ビュシェット・ルイーズ”



ミルクチョコレートのマカロン生地、
ミルクチョコレート“ジヴァラ”のムースとクリーム、
サクサクとしたフィユティヌ入りのプラリネ、
やわらかいミルクチョコレートのビスキュイを重ねました。

ビュッシュ 4名様用 5,710 円 (税抜)

12月23日 (水) ~ 25日 (金)

青山店、銀座店、日本橋店、新宿店、渋谷松濤店、
横浜店、京都 四条店、京都 祇園店、及び渋谷スクランブル Pop-upにて販売

ビュシェット 1名様用 1,360 円 (税抜)

12月12日 (土) ~ 25日 (金)

※ 渋谷スクランブル Pop-upは12月21日 (月) ~ 25日 (金)

青山店、銀座店、日本橋店、新宿店、渋谷松濤店、グランスタ東京店、
横浜店、京都 四条店、京都 祇園店、及び渋谷スクランブル Pop-upにて販売



日本限定新作
“ビュシエット・ピスタッシュ・フレーズ”



人気のパティスリー”フレーズ・ラデュレ”をビュシエットにアレンジ
ピスタチオのマカロン生地の上に、ピスタチオのバタークリーム、イチゴのコンフィ、
イチゴのムースリース、イチゴのバタークリームを重ねました。

1名様用 1,360円（税抜）

12月12日（土）～25日（金）

※ 渋谷スクランブル Pop-upは12月21日（月）～25日（金）

青山店、銀座店、日本橋店、新宿店、渋谷松濤店、グランスタ 東京店、
横浜店、京都 四条店、京都 祇園店、及び渋谷スクランブル Pop-upにて販売



ラデュレ初のクリスマス・ロールケーキ
“ロール・ケーキ・ヴァニージュ”



ジェノワーズ生地に、ヴァニラとココナッツが香るクレーム・パティシエール、
クリスマスツリーのモチーフのヴァニラ風味のイチゴのコンフィを重ね、
雪の結晶と雪に見立てた粉糖で飾りました。

4名様用 3,000円（税抜）

12月1日（火）～25日（金）

※ 渋谷松濤店は12月31日（木）

※ 渋谷スクランブル Pop-upは12月21日（月）～25日（金）

青山店、銀座店、新宿店、渋谷松濤店、グランスタ東京店、横浜店、
及び渋谷スクランブル Pop-upにて販売

LADURÉE
Paris