

チョコレートを知り尽くした、シェフショコラティエ 江口和明監修
デリーモの人気パフェがアレンジを加えButterに新登場！

『魅惑のButterパフェ Del'immo Collection』

2017年11月15日(水) より限定で販売開始

<http://www.butter-pancake.com/>

株式会社スイーツデザインラボ（本社：東京都渋谷区、取締役社長：吉山耕治）が運営するパンケーキ専門店『Butter（バター）』は、『Pâtisserie & Café DEL'IMMO(デリーモ)』のシェフショコラティエ/パティシエ江口和明が監修するパフェメニュー全3種をラインアップした、限定フェア『魅惑のButterパフェ Del'immo Collection』を、厳選素材のマリアージュと、断面美を追求し11月15日(水)より限定店舗にて開始いたします。

Pâtisserie & Café DEL'IMMOで人気を誇るパフェメニューに、Butterこだわりの素材を使ったアレンジを加え、本フェアでしか楽しむことができない限定オリジナルパフェとなっております。



『魅惑のButterパフェ Del'immo Collection』概要

「フランボワーズ&ピスタチーシュ」 ～ホットショコラソース添え～

フランボワーズアイスとピスタチオアイスをベースに、チョコチップ入りのショコラクリーム、ショコラソース、ベリーなどを加えた彩りも鮮やかなパフェとなっています。ショコラクリームの味わいに、フランボワーズの絶妙な酸味とピスタチオアイスの濃厚な味わいがマッチする一品となっています。ショコラクリームとフランボワーズの層からなる、彩りと味わいのコントラストをお楽しみください。

価格：1,080円(税抜)

- 販売開始期間：2017年11月15日(水) ～
- 販売店舗
Butter三井アウトレットパーク多摩南大沢店
Butter茶屋町店
Butter神戸ハーバーランド店
ButterあべのHoop店
Curry Kitchen VENUS by Café Madu ルミネエスト新宿店
Roll Madu 梅田店

<パティスリー&カフェ DEL'IMMO 統括責任者

シェフショコラティエ&パティシエ 江口 和明>

1984年、東京都生まれ。父は和食の料理人、母は栄養士という環境下で食の感性が磨かれた。中学時代、【PATISSIER INAMURA SHOZO】のケーキの味に衝撃を受けてパティシエを目指す。数々の名店や名パティシエのもとで経験を積み、現在は【パティスリー&カフェ デリーモ】の統括責任者としてシェフショコラティエ&パティシエを務める。





「ショコラ&オレンジ」 ～ホットショコラソース添え～

チョコチップ入りのショコラクリームの深いコクと、オレンジ&ピンクグレープフルーツマリネのさわやかな酸味と苦みが楽しめるパフェとなっています。ココアクッキーと薄く焼いたクレープ生地を砕いたフィランティーンを加え食感にもサクサクとしたアクセントを加えた一品です。

価格：980円(税抜)

「ショコラ&バナナ」 ～ホットショコラソース添え～

バナナアイスとショコラアイス、チョコチップ入りのショコラクリーム、フィランティーン、フレッシュバナナ、ショコラソースを重ねました。シンプルな組み合わせがショコラ本来の味わいをより際立たせます。

価格：980円(税抜)



◇ パンケーキ専門店『Butter』とは

高級発酵バターをはじめ、生クリームや小麦粉等、北海道産の原料を使用した、贅沢なパンケーキです。水切りヨーグルトで旨みとコクを加えた“バターミルクパンケーキ”。一度焼いた生地を生クリームたっぷりのアパレイユに浸し、再びオーブンで焼きあげた“窯出しフレンチパンケーキ”。ふわふわ、しっとり、数種のチーズを加えて焼きあげた“スフレパンケーキ”などパンケーキ専門店ならではのバリエーションで新しく、おいしいパンケーキをお楽しみいただくことができます。



◇ Pâtisserie & Café DEL'IMMOとは

チョコレートを知り尽くした江口和明が、そのイマジネーションをもとに世界中のショコラと洋菓子を、気軽に食べて頂くことができるようなお店を作りたい。それがデリーモの始まりでした。ヨーロッパで洋菓子の奥深さに魅了され、さらにカカオの虜となり、素材を生かし切ることに情熱のすべてをかけるこだわりが、デリーモの洋菓子を召し上がっていただいた多くのお客様からも、高い評価をいただけるようになりました。

季節の素材を楽しみ、尽きることのないチョコレートの魅力や、紅茶、ワインとのマリアージュにも無限の可能性を感じて下さい。



<店舗概要>

- 店名 : Butter三井アウトレットパーク多摩南大沢店
- ・電話番号 : 042-670-5155
- ・所在地 : 〒192-0364 東京都八王子市南大沢1-380 三井アウトレットパーク多摩南大沢
- ・営業時間 : 11:00～22:00
- ・定休日 : 三井アウトレットパーク多摩南大沢に準ずる
- 店名 : Butter茶屋町店
- ・電話番号 : 06-6374-1166
- ・所在地 : 〒530-0013 大阪府大阪市北区茶屋町4-4 茶屋町ガーデンビル2階
- ・営業時間 : 月～土 10:00～23:00
日・祝 10:00～22:00
- ・定休日 : 無休
- 店名 : Butter神戸ハーバーランド店
- ・電話番号 : 078-382-7131
- ・所在地 : 〒650-0044 兵庫県神戸市中央区東川崎町1-6-1 モザイク2F
- ・営業時間 : 10:00～22:00
- ・定休日 : umieに準ずる
- 店名 : ButterあべのHoop店
- ・電話番号 : 06-6629-2333
- ・所在地 : 〒545-0052 大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋1-2-30 Hoop B1F
- ・営業時間 : 11:00～23:00
- ・定休日 : あべのHoopに準ずる

尚、上記Butter店舗に加え、下記のMadu店舗にてもお楽しみ頂けます

- 店名 : Curry Kitchen VENUS by Café Madu ルミネエスト新宿店
- ・電話番号 : 03-6380-1015
- ・所在地 : 〒160-0022 東京都新宿区新宿3-38-1 ルミネエスト新宿店8F
- ・営業時間 : 11:00～23:00
- ・定休日 : ルミネエスト新宿に準ずる
- 店名 : Roll Madu 梅田店
- ・電話番号 : 06-6346-4877
- ・所在地 : 〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田2-2-22 ハービスPLAZA ENT B2F
- ・営業時間 : 日～木 11:00～22:00
金・土・祝前日 11:00～22:30
- ・定休日 : ハービスPLAZA ENTに準ずる



三井アウトレットパーク多摩南大沢店



茶屋町店

<公式SNS情報>

■ Facebook

URL : <https://www.facebook.com/butter.pancake>

■ Instagram

アカウント名 : butterinfo

URL : <https://www.instagram.com/butterinfo/>

■ 公式LINE

アカウント名 : @Butter

ID検索し、友だち追加してください。



魅惑の Del'immo Collection Butter パフェ

パティスリー&カフェ デリイモのチョコレートパフェ。江口和明シェフ監修の
人気メニューをラインナップ。Butterだけのアレンジでお届けする逸品ぞろいです。



ショコラ
パーツ

フランボワーズアイス
フランボワーズ
の実

ショコラクリーム

ピスタチオアイス

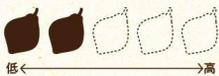
マスケットゼリー

ブルーベリー
フランボワーズ

フィヤンティーヌ

57%ショコラソース

カカオ濃度



Recommendation
シェフのおすすめ

Framboise & Pistache

フランボワーズ & ピスタチーシュ
～ホットショコラソース添え～

PRICE
¥1,080

お食事と合わせてさらにお得！
フードセット ¥880

フランボワーズアイスとピスタチオアイスをベースにチョコチップ入りショコラクリーム、ショコラソース、ベリー。ショコラクリームとフランボワーズの層からなる、彩りと味わいのコントラストをお楽しみください。

カカオ濃度



Chocolat & Orange

ショコラ & オランジュ
～ホットショコラソース添え～

PRICE ¥980

お食事と合わせてさらにお得！
フードセット ¥780

チョコチップ入りのショコラクリームの深いコクと、オレンジ & ピンクグレープフルーツマリネのさわやかな酸味と苦み。ココアクッキーとフィヤンティーヌで食感にアクセントを加えた人気のパフェです。



ショコラ
パーツ

アラッドオレンジの
シャーベット

オレンジ & ピンク
グレープフルーツ
& ミント

ショコラ
クリーム

ショコラアイス

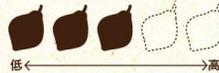
オレンジ &
ピンクグレープフルーツ
マリネ

ココアクッキー

フィヤンティーヌ

57%ショコラソース

カカオ濃度



ショコラ
パーツ

バニラアイス
バナナ

ショコラクリーム

ショコラアイス

バナナ

フィヤンティーヌ

57%ショコラソース

Chocolat & Banane

ショコラ & バナーヌ
～ホットショコラソース添え～

PRICE ¥980

お食事と合わせてさらにお得！
フードセット ¥780

バニラアイスとショコラアイス、チョコチップ入りのショコラクリーム、フィヤンティーヌ、フレッシュバナナ、ショコラソースを重ねました。定番のシンプルな組み合わせだからこそ、ショコラ的美味しさをより感じていただける自信作です。

絶品パフェ、最強パフェ特集など、
様々なTVや雑誌で紹介されている
デリイモとのコラボメニュー！

Pâtisserie & Café
DEL'IMMO
ショコラティエの創る
パティスリー、デリイモ

シェフショコラティエ / パティシエ
江口 和明 Kazuaki Eguchi



東京生まれ。父は和食の料理人、母は栄養士という環境下で食の感性が磨かれた。ショコラティエとして修業してきた経験・技術を生かし、日々ショコラスイーツの創作に励む。徹底的に素材にこだわりながら、精緻な技巧を駆使して創り上げるその絶品の数々は、どれも斬新的な美しさを見る。

<http://www.de-limmo.jp>



DRINK SET + ¥280

ドリンクセット

プラス¥280で右記ドリンクをセットにできます

- コーヒー(ホット/アイス)
- ジンジャーエール
- オレンジ
- カフェラテ(ホット/アイス)
- コーラ
- アップル
- ティー(ホット/アイス)

2杯目もリーズナブル!

2杯目以降ご注文のお客様は、
+¥100でご注文いただけます。