

ショコラティエが創る、パティスリー&カフェデリモ「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」

春爛漫！春を彩るピンクの桜メニューが新登場！

桜×苺×ピスタチオのアンサンブル！デリモが贈る春のプレミアムシーズンスイーツ

「桜メニュー新商品」展開開始

3月8日(金)よりスタート

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

株式会社スイーツデザインラボ(本社：東京都渋谷区、代表取締役：五十嵐真澄)が運営する「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」(以下「DEL'IMMO(デリモ)」)は、春を彩る桜メニューとしてデリモ東京ミッドタウン日比谷店では、3月8日(金)より「サクラブロッサム」※1「花見~京都~」の販売を開始いたします。また、3月15日(金)よりパティスリー&カフェデリモ 京都では、「メランジュフリユイKYOTO~HANAMI~」※2「花見~京都~」、Fruitea Salon DEL'IMMO 大丸神戸店では、「メランジュフリユイ~ハナミ~」「サクラピスターシュ」の販売を開始致します。

※1 Fruitea Salon DEL'IMMO 大丸神戸店では「サクラピスターシュ」として販売いたします。

※2 Fruitea Salon DEL'IMMO 大丸神戸店では「メランジュフリユイ~ハナミ~」として販売いたします。



左から「メランジュフリユイKYOTO~HANAMI~」「サクラブロッサム」「花見~京都~」

「サクラブロッサム」は、爽やかな桜の香りとショコラのマリアージュがお楽しみいただける季節限定の桜パフェです。桜アイスやクリスタル桜ジュレなどの桜食材を、濃厚なピスタチオや爽やかな味わいの苺、グリオットチェリーと合わせた逸品です。別添えのチョコレートソースをかけることで、桜の香りがパフェ全体に染み渡り、春の訪れを感じていただけるパフェとなっています。

「メランジュフリユイKYOTO~HANAMI~」は、昨今トレンドとなっている苺×ピスタチオの組み合わせに、桜を合わせたプレミアムなシーズンパフェです。爽やかな春の香りを楽しめる食材として、桜のメレンゲや、桜の塩漬けが入ったアイス、そしてシェフ特製の、ホワイトチョコレートにいちごと生クリームを加え、一晩寝かせてから泡立てて作ったクリームに、桜の香りに移したミルクーストロベリークリームを使用しています。これらに濃厚なナッティーの香りを持つピスタチオを合わせることで、心ゆくまで春の味わいをお楽しみいただけるパフェとなっています。

「花見~京都~」は、ミルクーストロベリークリームとバニラのふわふわスフレパンケーキの新しいハーモニーをお楽しみいただける桜パンケーキです。苺やグリオットチェリーは、デリモがアレンジした桜の食材と相性抜群です。

デリモが贈る春の限定シーズンメニューをぜひお楽しみください。



※日比谷店限定「サクラ Blossom」

サクラ Blossom SAKURA BLOSSOM

価格：1,380円(税抜)

販売店舗：デリーモ東京ミッドタウン日比谷店
Fruitea Salon DEL'IMMO 大丸神戸店

ピスタチオ×グリオットチェリーのkok深い味わい 桜の香りを全体に纏った季節限定の桜パフェ

「サクラ Blossom」は、桜アイスや桜メレンゲ、そしてクリスタル桜ジュレなどの桜食材を、酸味の効いたグリオットチェリーや苺と合わせた日比谷店限定の桜パフェです。

ふわふわの桜メレンゲや、トロツとした食感の桜のクリスタルジュレなどの食感豊かな桜食材と、濃厚なピスタチオや苺のマリアージュをお楽しみいただけます。パフェのトップにはストロベリーショコラパーツをトッピングし、目で見て楽しめるパフェとなっております。お好みのタイミングで別添えのホットショコラソースをかけて頂くことで、桜の味わいとショコラのマリアージュを存分にご堪能いただけます。

※Fruitea Salon DEL'IMMO 大丸神戸店では「サクラビスターシュ」として販売致します。(サクラ Blossomとは価格、サイズが異なります)

メランジュフリユイ KYOTO ~ HANAMI ~ — Melange Fruits KYOTO ~ ハナミ ~

価格：2,300円(税抜)

販売店舗：パティスリー&カフェデリーモ 京都
Fruitea Salon DEL'IMMO 大丸神戸店

桜の香り際立つ、春とショコラのマリアージュ

桜と苺に濃厚なピスタチオを合わせた香り豊かなシーズンパフェ

「メランジュフリユイ ~ HANAMI ~」は桜とショコラのマリアージュをお楽しみいただける、桜のシーズンにぴったりなパフェです。昨今トレンドとなっている苺×ピスタチオの鉄板の組み合わせに、桜の塩漬けが入ったアイスや桜メレンゲなどの桜要素を贅沢に組み合わせることによって、爽やかな春の香りを存分にお楽しみいただけます。また、別添えの温かいチョコレートソースをお好みのタイミングでかけることによって、食材とショコラのマリアージュが更に進み、さらに洗練された味わいをお楽しみいただけます。

※Fruitea Salon DEL'IMMO 大丸神戸店では「メランジュフリユイ ~ ハナミ ~」として販売致します。(メランジュフリユイ KYOTO ~ HANAMI ~とは一部内容が異なります)



※京都限定「メランジュフリユイ KYOTO ~ HANAMI ~」

花見 ~ 京都 ~ — HANAMI ~ ~ KYOTO ~

価格：1,190円(税抜)

販売店舗：デリーモ東京ミッドタウン日比谷店
パティスリー&カフェデリーモ 京都

バニラパンケーキ×桜の香り豊かなマリアージュ 春の訪れを楽しむことができるシーズンパンケーキ

「HANAMI ~ 京都 ~」は、バニラ生地のスフレパンケーキに、桜の香りを加えたミルクーストロベリークリームや、桜で作ったメレンゲをトッピングした、桜シーズンにぴったりなパンケーキです。桜の塩漬けの入った香り豊かなアイスと甘酸っぱい苺の相性は抜群で、そこに酸味豊かなグリオットチェリーが合わさることで、桜の香りが更に際立ちます。



◇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、気軽に食べていただ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、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ください。



江口和明

<発売店舗概要> ※販売店舗により内容、価格は異なります。

■店名：Pâtisserie & Café DEL'IMMO(パティスリー&カフェ デリーモ)東京ミッドタウン日比谷店

所在地：〒100-0006 東京都千代田区有楽町1丁目1-3
東京ミッドタウン日比谷B1F

営業時間：11:00~23:00(L.O22:00)/LUNCH 11:00~15:00/Dinner 17:00~22:00

電話番号：03-6206-1196

定休日：施設に準じる

■店名：パティスリー&カフェ デリーモ 京都

・電話番号：075-746-5300

・所在地：〒600-8555 京都市下京区烏丸通塩小路 下ル東塩小路町 ジェイアール京都伊勢丹 JR西口改札前
イートパラダイス

・営業時間：平日 10:00~22:00 土日祝 8:00~22:00

・定休日：施設に準じる

■店名：FruiTea Salon DEL'IMMO 大丸神戸店

・電話番号：078-381-5522

・所在地：〒650-0037 兵庫県神戸市中央区明石町4-0番地 大丸神戸店3F

・営業時間：10:00~20:00(L.O19:00)

・定休日：施設に準じる



東京ミッドタウン日比谷



パティスリー&カフェデリーモ 京都



FruiTea Salon DEL'IMMO 大丸神戸店

<他店舗概要>

■店名：Pâtisserie & Café DEL'IMMO(パティスリー&カフェ デリーモ)渋谷ヒカリエ ShinQs 店

・電話番号：03-6434-1825

・所在地：〒150-0022 東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs B2F

・営業時間：10:00~21:00(※L.O 20:30)

・定休日：渋谷ヒカリエ営業に準じる

■店名：Pâtisserie & Chocolat Bar DEL'IMMO(パティスリー&ショコラバー デリーモ)目白店

・電話番号：03-3988-1321

・所在地：〒171-0031 東京都豊島区目白 2-39-1 トラッド目白 1F

・営業時間：11:00~20:00(※L.O 19:00)

・定休日：施設に準じる

■店名：Pâtisserie DEL'IMMO(パティスリー デリーモ)ルミネ立川店

・電話番号：042-519-3041

・所在地：〒190-0012 東京都立川市曙町2-1-1 ルミネ立川 1F

・営業時間：平日 10:00~21:00 土日祝 10:00~20:30

・定休日：施設に準じる



ヒカリエ店



目白店