

東京駅エリアに、全6種の豪華パフェが楽しめるカフェ誕生。
茨城県産スイーツ苺「いばらキッス」を使った限定メニューも提供。

「 DELI'MMO TOKYO CAFÉ 」

2022年1月31日(月) オープン

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：丸岡栄之）が運営する「パティスリー&カフェデリーモ」（以下、デリーモ）は、国内に展開するすべてのデリーモのパフェや食事が楽しめる新店舗「DELI'MMO TOKYO CAFÉ」を、2022年1月31日（月）にオープンします。営業時間10：00～20：00（Lo.19:00）



デリーモ公式サイト：<https://de-limmo.jp/>

2013年に誕生したデリーモはこれまでに東京、大阪、神戸、京都に計7店舗を展開しています。デリーモの魅力をさらに多くの人にお届けするべく、日本の玄関口と言われる東京駅エリアに「DELI'MMO TOKYO CAFÉ」をオープンします。当店限定メニューに加え、デリーモブランドで提供しているパフェも全種類お楽しみいただけるなど、デリーモでは最大となる30種類以上のメニューをご用意してお待ちしております。

「季節のミルフィーユイチゴ」は当店のスペシャリテ。店内で焼き上げのパイ生地に、バニラが香るクリームを合わせました。苺には「とちおとめ」「レッドパール」「章姫」の3種を掛け合わせたスイーツ苺「いばらキッス」を使用。そのほか、様々なパフェもお楽しみいただけます。「イチゴガリ」は、いばらキッスを主役に使った苺づくしのパフェ。お花畑にいるようなオリジナルドリンクとのペアリングをお楽しみいただけます。「ラブソディー」は、季節の苺と41%のオリジナルクーベルチュールを合わせたパフェです。デリーモの全てを味わい尽くせる新店舗にぜひご期待ください。



季節のミルフィーユ イチゴ/¥1,680 (税込)

店内で焼き上げたランヴェゼルタイプのパイ生地とバニラが香るクリームを合わせました。苺には「とちおとめ」「レッドパール」「章姫」のブランド苺を掛け合わせて生まれたスイーツ苺「いばらキッス」を使用しています。温かいソースと冷たいアイスのコントラストと一緒に楽しみください。



イチゴガリ ドリンク付/¥3,960 (税込)

まるでパフェの中でいちご狩りを楽しんでいるかのような、苺づくしの一品です。たっぷりの苺にサクサクのパイ生地を合わせました。主役の苺は「いばらキッス」を使用。特製イチゴシロップにライムとローズマリーの香りが楽しめる、まるでお花畑のような香りの微炭酸オリジナルノンアルコールとのペアリングをお楽しみください。



ラブソディアー/¥2,580 (税込)

自由奔放な愛をテーマに、季節の苺と41%のオリジナルクーベルチュールを使ったショコラベリーパフェです。濃厚なチョコレートに、ほんのり上品なラベンダーが香ります。別添えのショコラソースをかけて、とろける様な幸せな時間をお楽しみください。



いばらキッスについて

2012年12月に品種登録された茨城県のオリジナル品種です。果肉がしっかりとした「とちおとめ」を母親に、甘くて大きい「レッドパール」と酸味が少なく柔らかな「章姫」の掛け合わせを父親に交配して誕生しました。最大の特長は糖度が高く、酸味とのバランスも良く、うまみが濃厚であることです。適度な硬さを持ち、ジューシーな食感も特長です。形はやや長め。皮には濃い赤色で光沢があります。



DELI'MMO TOKYO CAFÉで楽しめるパフェについて

DELI'MMO TOKYO CAFÉでは、デリーモブランドから提供している全てのパフェがお楽しみいただけます。ピエモンテ産ピスタチオ&シシリー産ピスタチオを使ったピスタチオ好きのための「メランジュフリユイ ピスタチオホリック」や、紅茶が香る「ロイヤルフルーティー」など、全6種類のパフェメニューをお楽しみください。

DELI'MMO TOKYO CAFÉでは、5つのお食事メニューと20種類以上のドリンクメニューをご用意しました。ランチやディナー、コーヒースタンドなど、お客様の様々な用途にお応えします。



ボロネーゼ グリュイエールチーズソース/¥1,518 (税込)

赤ワインでじっくり煮込んだボロネーゼソースにアーモンド、ゴマの食感を入れました。濃厚なミルクの甘みとコクがあるクリーミーなグリュイエールチーズに白トリュフの香りを合わせたソースを上からかけてお楽しみください。

(DELI'MMO TOKYO CAFÉ 限定)



非日常的でありながらも、落ち着く空間。

格式を感じさせながらも、心落ち着く空間で、心ゆくまでデリーモのスイーツやお食事をお楽しみいただけます。

食器もこだわる。ベルナルドをメインで使用。

BERNARDAUD
L'ESPACE DES CHEFS

ベルナルドは、1863年にフランスのリモージュに誕生した磁器・テーブルウェアブランドです。格調高い伝統工芸技術を継承しながらも、フランスらしいクリエイティヴな感性を発揮したコレクションを発表しています。世界的に活躍する現代アーティスト、デザイナーたちとも積極的にコラボレーションを行っております。

店舗概要

～ ショコラティエが創るパティスリー～

チョコレートに魅せられ、ショコラティエとなった江口和明が、その魅力を余すことなく伝えるべく立ち上げたパティスリーが、DELI'MMOです。ヨーロッパで洋菓子の奥深さに触れ、さらにカカオの虜となったことで生まれた、素材を生かし切ることに對するこだわり。その情熱がDELI'MMOのアイテムには詰まっています。



店名： DELI'MMO TOKYO CAFÉ

所在地： 東京都千代田区丸の内1-9-1 大丸東京店 4F

電話番号： 03-6551-2525

営業時間： 10:00～20:00 (LO.19:00) / **定休日：** 施設に準ずる。

席数： 30席

URL： <https://de-limmo.jp/>

他店舗名： パティスリー&カフェデリーモ東京ミッドタウン日比谷、パティスリー&ショコラバー目白、パティスリーデリーモららぽーと豊洲、パティスリー&カフェデリーモ京都、パティスリー&カフェデリーモ梅田、フルーティーサロン神戸

DELI'MMO TOKYO CAFÉ オープンに際して



シェフパティシエ/ショコラティエ
江口和明

私たちは「お客様喜ばせ業」です。2013年に赤坂で誕生したデリーモのコンセプトは「ショコラティエの創るパティスリー」。ヨーロッパでは当たり前前のショコラもまだまだ高級品です。こんな美味しい食べ物を私はみんなと共有したい。気軽にショコラを楽しんでほしいと心から思っています。ショコラを通してお客様に感動を提供し、期待以上に喜んでいただくこと。美味しいスイーツやサービスは当たり前。「来てよかった、また来たい」「あの人に会いたい」そんな気持ちになる場所を提供すること。それがデリーモの仕事でありスタッフと共に大切にしてきた想いです。東京駅エリアにできる新たなデリーモに、ぜひご期待ください。