

【DEAN & DELUCA】ホリデー2024 限定メニュー公開

心も踊るホリデーケーキと特別な日のメインディッシュなど多数登場

前菜からメインまでたのしめるポットラックテーブルや定番のクラシックローストチキン他、ホリデーケーキは DEAN & DELUCA らしい幅広いラインナップが揃いました。



株式会社ウェルカムが運営する DEAN & DELUCA（本社：東京都港区 代表取締役：横川正紀）は、今年のホリデーシーズンの食卓を彩るホリデー限定メニューを公開いたします。

2024年のホリデーシーズンは、大切な人と集う、年に一度の贅沢なひと時。今年はあらためて大切な人と集い、食卓を囲む時間をたのしんで欲しいという思いから、「HOLIDAY TABLE」をテーマの一つひとつ大切に選び抜いた味わいを揃えました。

一年に一度のかけがえのないひと時、笑顔がこぼれるホリデーの食卓には、バイヤーが厳選したパティスリーが仕立てるホリデーケーキと、シェフが丹精込めてつくるメインディッシュを。ホリデーを待ちわびながら、わくわくするようなメニューを是非ご堪能ください。

11月1日（金）からは、マーケット店舗、カフェ店舗ともに、店内ディスプレイも一斉にホリデー一色に。N.Y.の SoHo から始まった DEAN & DELUCA のホリデーディスプレイを再現したポインセチアとリースの装飾もホリデー気分を高めます。また、ホリデーケーキとメインディッシュなどの一部予約商品は、11月8日（金）からマーケット店舗、オンラインストアにて予約開始を予定しております。

特別な日のメインディッシュ



POTLUCK TABLE ポットラック テーブル

大切な人たちと集うホリデーの食卓には、ゲストに合わせて華やかなお料理を。今年新たに登場するのは、前菜からメインまでのしめるにぎやかなパーティーを盛り上げるセット「POTLUCK TABLE (ポットラック テーブル)」、イギリスのホリデー料理“ビーフウェリントン”を華やかな一品に仕上げた「鹿児島産黒毛和牛のパイ包み焼き 黒トリュフソース」や、この時季ならではの「ぎたろう軍鶏のクラシックローストチキン」。みんなで囲める、思わず歓声を上げたくなるメインディッシュが勢揃いです。

・鹿児島産黒毛和牛のパイ包み焼き 黒トリュフソース (予約商品)

約 700g / 4~5 名分 ¥18,000 (税込¥19,440)



イギリスのホリデー料理“ビーフウェリントン”を、華やかな一品に。肉の旨みと程よい脂がたのしめるサーロインを、トリュフ入りマッシュルームのペーストとパイ生地で包み、オーブンで焼き上げました。付け合わせのマッシュポテトは、バターと生クリームたっぷりのリッチな味わい。軽く温めて切り分け、芳醇な黒トリュフソースとご一緒に。

・ぎたろう軍鶏のクラシックローストチキン (予約商品)

約 1kg / 4~5 名分 ¥5,800 (税込¥6,264)



アメリカの DEAN & DELUCA の『COOK BOOK』から着想を得たクラシックなローストチキンです。ハーブとともに下味をつけ、ミックススパイス入りのグースファット（鴨脂）を塗りながら、香り高く風味豊かに焼き上げました。最初に低温でじっくり焼き、中はしっとりジューシーに。仕上げに高温で焼いて、表面はパリッと香ばしく。

・ POTLUCK TABLE ポットラック テーブル (予約商品)

3~4 名分/¥18,000 (税込¥19,440)

ロブスターグラタン 1 台、霧降高原牛とルッコラのタリアータ トマトバルサミコソース 300g、つばき鯛のカルパッチョ 金柑ソース 200g、ケールとキヌアのサラダ レモンドレッシング 200g



今年新たに登場したお料理「ロブスターグラタン」に、DEAN & DELUCA の定番を組み合わせました。トマトとバルサミコでシンプルに仕立てるタリアータ。長崎のつばき鯛に、金柑のソースとバイマックルのオイルを合わせた色鮮やかなカルパッチョ。そして、ケールとキヌアにレモンドレッシングをかけたロングセラーのサラダ。持ち寄りパーティーを意味する“ポットラック”の名前を付けた、前菜からメインまでのたのしめるご提案です。

心も踊るホリデーケーキ



ホリデーケーキ集合

素材のよさを丁寧に生かしたパティスリーから届くクラシカルなストロベリーショートケーキ、洋酒が薫るチョコレートケーキ、ベリーづくしのタルト、カットすると2種のスポンジの織りなすチェッカー模様が登場するピスタチオチェッカーケーキなど、パティシエの腕とセンスが光る特別なケーキを、バラエティ豊かにご用意しました。

・ピスタチオチェッカーケーキ by DEAN & DELUCA (予約商品)

直径 12cm ¥4,400 (税込¥4,752)



ピスタチオクリームをまとったホールを切り分けると、2種のスポンジのチェッカー模様。スポンジの間にはフランボワーズジャムを塗り、風味と彩りのアクセントにしています。お子さまから大人まで食べやすいホリデーケーキです。

・タルトフリユイ by ease (イーズ) (予約商品)

直径 12cm ¥6,500 (税込¥7,020)



記憶に残るおいしさを届ける大山恵介シェフの、4種のベリータルト。バターが香る厚めのタルト生地に重ねた2種のクリームは、コクがありながらも軽やかに口溶けます。また、クリームの中にはイチゴのジュレも。一つのケーキでさまざまな食感がたのしめる、大山シェフらしい味わいです。

・ストロベリーショートケーキ by ア・ラ・ボン・ヌー (予約商品)

直径 9cm+15cm の 2 段 ¥9,000 (税込¥9,720)



素材のよさを丁寧に生かしたパティスリーが、DEAN & DELUCA のためだけに仕立てたオリジナルショートケーキです。やさしい味わいのスポンジには、ふわっと軽く泡立てた生クリームをたっぷり。トッピングにも中にも国産イチゴを惜しみなく使い、贅沢に仕あげています。

■ホリデーメニューご予約 概要

□受付期間

2024年11月8日（金）～12月9日（月）

※サイト、カタログにて各メニューに記載している「取り扱い店舗」では、店頭でのご予約も承ります。

※商品の内容や形状が一部変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※予約数に達し次第、締め切らせていただきます。

□お支払い方法

オンラインストア：クレジットカード

店頭：現金、クレジットカード、各種電子マネー

※お支払い完了後、ご予約が確定します。

□ご注文商品受け渡しについて

12月21日（土）～12月25日（水）の5日間（13時以降、各店舗営業時間内）

※ご予約の際に、お渡し日時をご指定ください。

※当日はご予約表をお持ちになるか、受注完了メールをご提示ください。

□キャンセルについて

商品の特性上、お取り替え、キャンセル、お渡し日の変更はご容赦ください。

詳しくはこちら（※今年度分のご予約ページは11月8日（金）よりオープン予定です）

<https://www.deandeluca.co.jp/release/holiday-reserve/>

日本のつくり手によるシャクータリー&チーズ



ジャンボンドノエル

パーティーの一品に、切り立てのフレッシュなシャクータリーを。確かなおいしさに信頼を寄せるつくり手から、この時期に合わせて逸品が届きます。ぜひ切り立てで、フレッシュ感や香りのよさ、口溶けをおたのしみください。

・ジャンボントノエル by ふくどめ小牧場

ふくどめ小牧場で大切に育てられた幸福豚のもも肉に、スパイスやハーブ、ママレードなどを合わせたグレーズをまとわせて焼き上げたハム。スライスすればお酒の進む前菜に。パンに乗せたり、5mm～1cmの厚切りにして温めてステーキのようにも。粒マスタードやハニーマスタードを添えると、よいアクセントになります。

100g ¥800 (税込¥864)



チーズショップとして始まった DEAN & DELUCA には、日本各地から選りすぐった良質なチーズも揃います。バイヤーが長年育んだつくり手との縁が実を結び、今年お届けできるファットリア ビオ北海道の「フォルマッジョ トリュフ」もそのひとつ。北海道産の生乳に、トリュフをたっぷりに入れこんで、約6か月間熟成。濃厚な香りとミルクの旨味が際立つ、DEAN & DELUCA でしか味わえない特別な一品です。

(写真左手前から)

東京白カビチーズ 純胡椒味 by チーズスタンド / 100g ¥1,800 (税込¥1,944)

KASUGA by ボスケソ チーズ ラボ / 100g ¥1,200 (税込¥1,296)

空 by ニセコチーズ工房 / 100g ¥1,100 (税込¥1,188)

フォルマッジョ トリュフ by ファットリア ビオ 北海道 / 100g ¥1,650 (税込¥1,782)

幸 by しあわせチーズ工房 / 100g ¥1,200 (税込¥1,296)

パン職人が焼き上げる、ヨーロッパ伝統のホリデー菓子



ホリデー伝統菓子（イメージ）

ホリデー当日を心待ちにしながら、少しずつスライスしてたのしむ伝統菓子。クラシックなレシピを大切に、パン職人のエッセンスを加えて、今年も一つひとつ丁寧に焼き上げました。今や、バリエーション豊富な味わいでたのしまれていますが、DEAN & DELUCA では、古くから愛される製法と味にこだわっています。

・ベラベッカ

¥1,840（税込¥1,987）



アルザス地方の言葉で“洋梨のパン”を意味する「ベラベッカ」。大きめにカットしたいちじくやアプリコット、プルーン、クランベリー、ピスタチオ、アーモンドをぎっしり詰め込み、芳醇な生地をつなぎにして焼き上げました。キルシュ漬けの果実の風味とナッツの食感を、存分におたのしみください。

・シュトーレン 栗と和三盆

¥2,500（税込¥2,700）



年末から年始にもおたのしみいただけるように、和風仕立てにしたシュトーレン。バターをふんだんに使用し、マロングラッセ、マロンペースト、ヘーゼルナッツを練り込んだ生地、栗を丸ごとごろごろ入れて焼き上げました。表面にはやさしい甘さの和三盆をたっぷりまぶし、くちどけよく仕あげています。

ABOUT DEAN & DELUCA (ディーン & デルーカ)



世界のおいしいものを集めた食のセレクトショップ。1977年、ジョエル・ディーン (Joel Dean) とジョルジオ・デルーカ (Giorgio DeLuca) により、ニューヨーク・ソーホーにオープンしたマーケットストアがはじまりです。

日本国内では、マーケットストア 19 店舗、カフェ 27 店舗、スペシャルティストア (ワインストア) 1 店舗に自社オンラインストアを展開しております。小売そして中食、飲食という枠にとらわれず、食をたのしむ場を創出すべく、今日もなお、あたらしい食の感動をお客さまへ提供して参ります。