

熱海にパフェ専門店「Maison de Parfait 十全十美」が1月19日オープン

<リリース第2弾>メニュー詳細と店内写真を公開

自家製ジェラートと地元フルーツを使ったパフェをラグジュアリーな空間で

2024年1月5日

合資会社古屋旅館



創業1806年の熱海で最も老舗とされる温泉宿「古屋旅館」(熱海市東海岸町)のスイーツ事業を展開する「株式会社モデストスマイル」(代表:内田宗一郎)が1月19日、JR熱海駅近くにパフェ専門店「メゾンドパルフェ 十全十美 (じゅうぜんじゅうび)」(田原本町)をグランドオープンいたします。

今回のリリース第2弾では、自家製ジェラートと地元食材をふんだんに使用したパフェメニューやこだわりのペアリングドリンクの詳細、完成したばかりのラグジュアリーな店内写真を公開いたします。

※リリース第1弾はこちら <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000027.000063789.html>



自家製ジェラートと地元フルーツを使ったパフェ専門店「メゾンドパルフェ 十全十美」

■ 「メゾンドパルフェ 十全十美」とは

<ブランドコンセプト『潜るとそこは新しい世界』>

普段の生活を忘れて自分のためだけの世界へ行こう。海に潜ったときのように煌びやかで魅力的な世界に。そして深く底まで食べすすめよう。きっと新しい世界がそこにあるから。

<ブランド概要>

自家製ジェラートと地元食材をふんだんに使用したパフェ専門店です。

十全十美は、「欠点がないもの」「完璧な様」を意味する言葉です。「パフェ=パーフェクト=パルフェ」も「完全な」という意味を持つことから店名に採用しました。

※「十全十美®」は、株式会社モデストスマイルの登録商標です。

■ 「メゾンドパルフェ 十全十美」の商品特徴

<静岡フルーツへのこだわり>

静岡県内や熱海市内の農家を直接訪問して仕入れた「静岡フルーツ」を率先して使います。全国各地の旬のおいしいフルーツを組み合わせることで、十全十美でしか食べることができない唯一無二のパフェを追求いたします。

<自社製造と手作りへのこだわり>

店舗2階には「十全十美ラボ」と銘打った製造所を併設します。

イタリア製の最新型ジェラート機を導入し、パフェには当店オリジナルのジェラートを使用いたします。ハーブやスパイスなどを駆使した大人向けのジェラート、厳選した素材を使ったワンランク上のジェラートが、当店の大きな特徴の一つです。商品パーツとなる自家製焼き菓子にはフランス産発酵バターを100%使用するなど、素材にもこだわっています。

<ペアリングドリンクへのこだわり>

熱海の名店「BAR Negroni」監修のカクテルやモクテル、自家焙煎コーヒー専門店「茶々」のオリジナルブレンドコーヒーをはじめ、静岡産の緑茶・和紅茶、こだわりのワイン・シャンパン・ウイスキーなど、大人が楽しめるラインナップとなっています。

■「メゾンドパルフェ 十全十美」提供メニュー

<イートインメニュー>

「十全十美パフェ～柑橘とショコラ～」1,980円

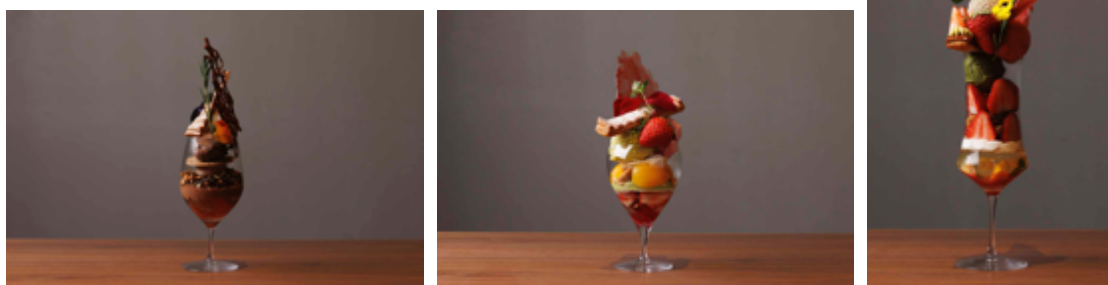
静岡を代表するフルーツである柑橘と相性の良いショコラのパフェ。チョコレートはビター・ミルク・ブルンドの3種を使用。ローズマリー・山椒などと組み合わせて香りにも奥ゆきを持たせています。

「十全十美パフェ～苺と旬の果実～」2,380円

苺に、高いアロマペアリング要素を持つ薔薇とピスタチオを合わせたパフェ。抹茶やシャンパンのジュレと合わせ大人な表情です。

「十全十美パフェ～季節のマリアージュ～」2,780円

3種の苺を使い、苺を存分に味わっていただくパフェ。日本酒や大葉など和の食材も織り交ぜました。



左から「十全十美パフェ～柑橘とショコラ～」、「同～苺と旬の果実～」、「同～季節のマリアージュ～」

<テイクアウトメニュー（食べ歩き用）>

「パフェパーム」880円

2種類の自家製ジェラート、季節のフルーツ、フランス産発酵バターをたっぷり使用した自家製のパイ、その他アクセントとなる焼き菓子などで構成されます。

<テイクアウトメニュー（お持ち帰り用）>

「ケイクパフェ」1,200円

印象的なパッケージに彩られたお持ち帰りできるケーキみtainなパフェ。十全十美パフェと同じくこだわりの素材を使用し、ケイクパフェならではの食材のマリアージュもご提案します。



食べ歩き用「パフェパーム」(左)、お持ち帰り用「ケイクパフェ」(右)

<ドリンクメニュー (珈琲・紅茶・お茶など) > (一部)

「**珈琲—十全十美ブレンド—**」(HOT/ICE) セット 400 円、単品 660 円

高品質の証・Q グレードの豆のみを使用。熱海の人気珈琲店「コーヒーハウス茶々」の焙煎。すっきりとした後味でパフェにぴったりの珈琲です。

「**和紅茶—琥珀—**」(HOT) セット 400 円、単品 660 円

静岡・両河内 (グリーンエイト)

日本緑茶で作られる和紅茶は、立ちのぼる香りと口に含んだ時の甘みが特徴。コクがありつつ渋みをほとんど感じない繊細な味です。

「**初摘み一番茶**」(HOT/ICE) セット 400 円、単品 660 円

静岡・沼津 (ぐり茶の五十鈴園)

甘さとまろやかさと味の濃さが口の中に残り、柔らかく広がる静岡伊豆地方のお茶。上級のみを生葉を深蒸し製法で仕上げています。

<ドリンクメニュー (モクテル/カクテル) > (一部)

熱海の名店「BAR Negroni」監修。静岡・熱海ならではの1押しペアリングドリンク。

「**緑茶と青林檎**」

ノンアルコール：セット 600 円、単品 770 円

アルコール (ウォッカベース)：セット 800 円、単品 970 円

水出しした静岡県産の緑茶にフルーツのフレーバーをミックス。すっきりとしたお茶の甘みがパフェの美しさを引き立たせます。

「**ほうじ茶と梅**」

ノンアルコール：セット 600 円、単品 770 円

アルコール (ウイスキーベース)：セット 900 円、単品 1,070 円

熱海産の梅酒をシロップにして使用。デトックス効果や抗菌化作用、美肌やリラックス作用が期待できる体に優しいモクテルです。



「緑茶と青林檎」(左)、「ほうじ茶と梅」(右)

■店舗概要

店名： Maison de Parfait 十全十美

開業日：2024年1月19日（金）

住所： 413-0011 静岡県熱海市田原本町4-17 観月堂ビル1~2階

GoogleMAP： <https://maps.app.goo.gl/ngJ59jYMAjTomGkQA>

電話：0557-29-6798（1月17日より開通）

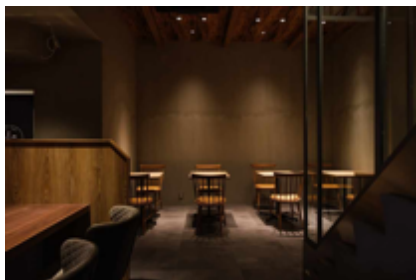
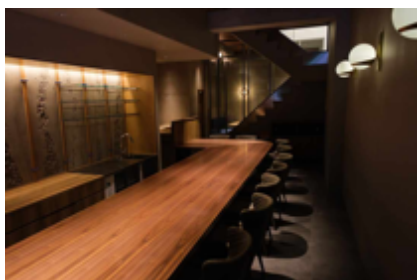
営業時間：イートイン10時~16時30分（LO.16時） テイクアウト10時~17時

定休日：木曜日

席数：25席

Instagram URL： <https://www.instagram.com/juzenjubi.atami>

HP： <https://www.juzen-jubi.com>



「クワイエット ラグジュアリー（静かな贅沢）」をコンセプトにした店内

■報道機関向け内覧会について

開催日時：2024年1月17日（水） 9時30分~11時（受付9時~）

場所：Maison de Parfait 十全十美

内容：代表取締役 内田宗一郎 挨拶、店舗・商品について説明、撮影および試食

参加申し込み：下部「メディア向け問い合わせ」もしくは info@modestsmile.com

■運営会社概要

会社名：株式会社モデストスマイル 代表者：代表取締役 内田宗一郎

住所：静岡県熱海市銀座町8-9

会社HP： <https://www.modestsmile.co.jp>

和栗菓子 kiito-生糸- HP： <https://www.waguri-kiito.com>

■リリース会社概要

会社名：合資会社古屋旅館 代表者：代表取締役 内田宗一郎

住所：静岡県熱海市東海岸町5-24 HP： <https://atami-furuya.co.jp>

【問い合わせ先】

株式会社モデストスマイル 担当：川岸

メールアドレス： info@modestsmile.com

電話：0557-52-3551（和栗菓子 kiito -生糸-）

※営業目的の電話は、運営に支障をきたすのでお控えください。