

2026年1月

【新宿高島屋 限定企画】～カカオを五感で楽しむバレンタイン～

## アムールカカオサロン

**期間:2026年1月21日(水)～1月30日(金) ※特別な10日間限定企画!****場所: 新宿高島屋 11階「アムール・デュ・ショコラ」会場**

※1月21日(水)は、タカシマヤカード等の各種会員様対象の「特別ご招待日」

**バレンタイン催事「アムール・デュ・ショコラ」は 1月21日(水)～2月14日(土)まで**

※連日午後7時30分まで。最終日は11階特設会場のみ午後6時閉場

新宿高島屋のバレンタイン催事「アムール・デュ・ショコラ」の会場に、チョコレート&アイスクリームショップ「tea」の眞砂翔平氏が、ショコラティエの枠を超えてカカオの新たな可能性を探究するラボ「nib(ニブ)」が初登場いたします。チョコレートだけではなく、カカオの可能性とカカオから生まれる素材に焦点を当て、その多彩な魅力を引き出したデザートをご提供いたします。

バレンタイン限定メニューとして、「パフェ」と「アシェットデセール」の2種類をご用意。さらに、3日間限定企画(1月23日(金)～25日(日))として、「カカオのテイスティング」や「お客様ご自身でカカオ豆を砕いていただく体験」をお楽しみいただける「カカオのコース」(体験型のデセールサロン)を提供いたします。できたてのデザートを通して、カカオの魅力を存分に味わっていただける特別な10日間をお楽しみいただけます。

### 【提供メニュー】

※1月23日(金)～25日(日)は、「予約優先制」となっております。詳しくはホームページ(以下のURL)をご覧ください

※ご予約等の詳細はこちら:

[https://www.takashimaya.co.jp/shinjuku/amour/?utm\\_source=prtimes&utm\\_medium=pr&utm\\_campaign=26amour#salon](https://www.takashimaya.co.jp/shinjuku/amour/?utm_source=prtimes&utm_medium=pr&utm_campaign=26amour#salon)



カカオ農園(ドリンク付き)



カカオといちごのパフェ(ドリンク付)



カカオのコース(ドリンク付)【ご予約優先】

**新宿高島屋限定メニュー****期間：1月21(水)・22日(木)、1月26日(月)～30日(金)****※ご予約不要**

※1月21日(水)は、タカシマヤのデビットカード・クレジットカード会員様、タカシマヤ友の会会員様・スゴ積み会員様・タカシマヤアプリ会員様対象の「特別ご招待日」となります。詳しくは1月9日(金)午前10時30分より新宿店ホームページをご覧ください。

※営業時間：午前11時～午後7時 LO:午後6時30分（なくなり次第終了）

**カカオ農園(ドリンク付) 3,800 円**

カカオ農園をイメージした皿盛りデザートです。カカオの実の形のメレンゲに様々なカカオの素材を盛り付け、カカオの外皮でスモークした泡で覆いました。泡立てた温かいチョコレートのソース、いちごとカカオの果肉のマリネを添えています。ドリンクはカカオティーをご用意いたします。「明治ザ・カカオ(ナッティタイプ)」を使用。新宿高島屋のみでお召し上がりいただける、バレンタイン限定のメニューです。

**カカオといちごのパフェ(ドリンク付) 3,800 円**

カカオといちごの様々なマリージュを楽しめるパフェです。フレッシュな苺やカカオを煮出して抽出したジュレ、マスカルポーネチーズなどをグラスに重ね、花の泡と食べられる花をトップに盛り付けています。ドリンクはカカオティーをご用意いたします。「明治ザ・カカオ(フルーティータイプ、フローラルタイプ)」を使用。新宿高島屋のみでお召し上がりいただける、バレンタイン限定のメニューです。

**新宿高島屋限定メニュー****期間：1月23(金)～25日(日)****※3日間限定 ※ご予約優先**

※各日、①午前11時 ②午後1時 ③午後3時 ④午後5時（各回1時間、入れ替え制）

**【ご予約優先】 カカオのコース(ドリンク付) 5,500 円**

カカオのテイスティング、カカオの様々な素材を使用した小菓子8品、デザート1品(「カカオ農園」か「カカオといちごのパフェ」からお選びいただきます)の「体験型コース」です。

スタッフが目の前でカカオ豆をロースト後に、お客様ご自身でカカオ豆を砕いていただき、テイスティング後小菓子に盛り付けしていただきます。ドリンクはカカオティーをご用意いたします。



※ご予約サイト：

[https://www.takashimaya.co.jp/shinjuku/amour/?utm\\_source=prtimes&utm\\_medium=pr&utm\\_campaign=26amour#salon](https://www.takashimaya.co.jp/shinjuku/amour/?utm_source=prtimes&utm_medium=pr&utm_campaign=26amour#salon)



## 【nib】(ニブ) シェフパティシエ/ショコラティエ・眞砂 翔平 (まなご しょうへい)氏

トップオブパティシエインアジアにてアジアベストショコラティエ賞をはじめ国内外のコンクールで多数受賞。2020 年までフランスのショコラトリ「パスカル・ル・ガック」の海外初店舗である「パスカル・ル・ガック東京」の立ち上げに参画し、シェフパティシエを務める。

現在は 2021 年に東京・日本橋兜町の渋沢栄一旧邸跡「日証館」にチョコレートとアイスクリームのお店「teal」を開業し、新たなチョコレートとアイスクリームの価値を創造している。2024 年 12 月日証館 1 階にカカオの可能性を追求するラボ「nib」を開業。



### 「アムール・デュ・ショコラ」公式サイト

詳しくは、WEB サイト、二次元コードからご覧いただけます

[https://www.takashimaya.co.jp/store/special/amour/?utm\\_source=prtimes&utm\\_medium=pr&utm\\_campaign=26amour](https://www.takashimaya.co.jp/store/special/amour/?utm_source=prtimes&utm_medium=pr&utm_campaign=26amour)



アムール・デュ・ショコラ 公式サイト



新宿高島屋「アムール・デュ・ショコラ」公式サイト

※

「タカシマヤアプリ」からは、アムール・デュ・ショコラに関する現地レポートや、コラムなどもご覧いただけます

[https://www.takashimaya.co.jp/column/post/2700814?utm\\_source=prtimes&utm\\_medium=pr&utm\\_campaign=26amour](https://www.takashimaya.co.jp/column/post/2700814?utm_source=prtimes&utm_medium=pr&utm_campaign=26amour)

### 【お問い合わせ】

新宿高島屋 03-5361-1111(代表)