

2026年1月

国内外のトップクラスのパティシエたちが、お客様の目の前で実演提供  
デザートとドリンクのペアリングを楽しめる特別なサロンが12日間限定オープン！

## 【日本橋高島屋 限定企画】

### アムール デセール サロン ※事前予約販売制

**期間:2026年1月21日(水)~2月1日(日) 特別な12日間限定企画！**

**場所:日本橋高島屋 8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限定の「特別ご招待日」

※デセールサロン営業時間 午前11時～午後7時30分(ラストオーダー午後7時)

**※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8階特設会場のみ午後6時閉場

日本橋高島屋のバレンタイン催事「アムール・デュ・ショコラ」に、国内外のトップクラスのパティシエたちが、お客様の目の前で実演提供するデザートと、ドリンクのペアリングを楽しめる特別なサロン「アムール デセール サロン」が12日間限定でオープンいたします。カウンター越しに実演し、つくりたてのデセールやパフェを目の前で提供、そのまま召し上がっていただくライブ感あふれるスタイルです。デザートメニューとともに、ドリンクのペアリングも楽しめます。トップクラスのパティシエとの特別な出会い、触れあえる楽しさを体験できる特別な12日間を提供いたします。

#### 【事前予約販売制】

※「アムールデセールサロン」は高島屋オンラインストアにて事前予約販売を行います

[https://www.takashimaya.co.jp/shopping/special/625840/?utm\\_source=prtetimes&utm\\_medium=pr&utm\\_campaign=26amour](https://www.takashimaya.co.jp/shopping/special/625840/?utm_source=prtetimes&utm_medium=pr&utm_campaign=26amour)

※ご予約状況により、当日席のご案内をする場合がございます

※ドリンク付きのセットメニューを除き、ワンドリンクオーダー制です



#### 【提供メニュー、実演ブランド】



左から:

〈Plan Cœur〉マキシム・フレデリック氏、〈Vanサン・ヴァレ〉ヴァンサン・ヴァレ氏、〈équilibre〉高橋 萌氏、

〈Dining33〉浅井 拓也氏、〈EMMÉ〉延命寺 美也氏、〈Savoir Chocolat〉セバスチャン・ブイエ氏、

〈Régalez-Vous〉佐藤 亮太郎氏

※詳細は以下URLからご覧いただけます

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

**1月21日(水)・22日(木)・23日(金)**

〈PLEIN COEUR(プラン クール)〉

ショコラ ヴァニユ ローズ 6,000円

おすすめのペアリング:カカオ インフュージョン(1杯)2,000円

温かさと冷たさを組み合わせたアシェットデセールを今回特別に、麻布台ヒルズの〈Dining33〉がサポートし提供いたします。フォンダンショコラを詰めた焼き立てのタルトレットにチョコレートソースと温かいカカオシフォンをあしらい、花をイメージした一皿をご用意しました。カカオニブやライチピューレを使用した特製のカカオドリンクとともに提供いたします。

※アルコールドリンクとしてシャンパーニュもご用意。



〈プラン クール〉 マキシム・フレデリック氏

ノルマンディー出身。名門ホテルで修業後、独自のスタイルを確立。LVMH グループが初めてプロデュース・運営する都市型ラグジュアリーホテル「シュヴァル・ブラン・パリ」で全てのレストランのデザートを統括しながら、ルイ・ヴィトンとの新たなプロジェクトとしてパリにオープンした「Maxime Frédéric@Louis Vuitton Café」では、メニュー構成からレシピ開発まで、全てを一から手掛ける。更に、2024年には自身のブティック「プラン クール」をパリに開業。2025年には、「ラ・リスト」により世界で最もクリエイティブなパティシエに選出され、「The World's Best Pastry Chef」により世界最高のパティシエとしても表彰される。



日本橋高島屋限定メニュー

**1月24日(土)・25日(日)・26日(月)**

〈ヴァンサン・ヴァレ〉

PAVLOVA TADOKA(パヴロワ タドカ) 5,000円

おすすめのペアリング:アメリカーノ(ベルヴィルオリジナルブレンド)  
(1杯)880円

軽い燻製と香ばしい風味がありながら、上質なバニラ本来の豊かな味わいのある特別なバニラ「タドカ」を使用した一皿。なめらかで濃厚なキャラメルクリームを土台のメレンゲの中に忍ばせ、バニラライスプディングとタドカのガナッシュモンテを組み合わせました。

※アイスのアメリカーノとカフェラテ(ホット・アイス)もご用意。



〈ヴァンサン・ヴァレ〉 ヴァンサン・ヴァレ氏

フランス・レ・サーブル＝ドロンヌ出身。フランス各地の名店で経験を積み、チョコレートの造形技術と味わいの調和を追求して研鑽を重ねる。2015年に「ワールド・チョコレート・マスター」で優勝し、その確かな技術を世界に示す。現在はレ・サーブル＝ドロンヌに開業した自身のアトリエを拠点に創作を続け、卓越した技術と洗練されたセンスで国際的にも高い評価を得るシェフ。



日本橋高島屋限定メニュー

1月 24日(土)・25日(日)・26日(月)

〈équilibre (エキリーブル)〉

Dentelle Vanille (ダンテルヴァニール)

&ペアリングドリンクセット 6,000円

シャンパンを効かせたジュレにグラニテとほのかにローズが香るアイスクリームのアヴァンデセール(小さなデザート)と、ウイスキーを使ったサヴァランに洋梨とアイスクリームを添えたグランデセール(メインデザート)をノンアルコールの柚子ジントニックのドリンクとセットで提供いたします。



〈équilibre〉 高橋 萌氏

調理師専門学校で製菓を学修後、人気パティスリーやホテルを経て 2021 年から〈エキリーブル〉でシェフパティシエを務める。2023 年には「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」で優勝するなど輝かしい受賞歴を持つ。



日本橋高島屋限定メニュー

1月 27日(火)・28日(水)・29日(木)

〈Dining33〉

100%Cacao( ソンポーソンカカオ) 4,000円

おすすめのペアリング:ショコラ ヴィオレ(1杯)1,800円

チョコレートを吹き付けてカカオ豆に見立てた飴細工の中に、シャンティショコラ、クレームショコラトンカ、青森県産カシスのコンポート、グラスショコラなどを閉じ込めました。青森県産カシスを使用したオリジナルカクテルとともに提供いたします。※ノンアルコールのドリンクもご用意しております。



〈Dining33〉 浅井 拓也氏

2007 年に東京・四谷の〈オтель・ドゥ・ミクニ〉(現在は閉店)へ入社後、2012 年にはシェフパティシエに就任。2015 年から〈オтель・ドゥ・ミクニ〉に併設された〈カフェ ミクニズ〉でもシェフパティシエを務め、2017 年に渡仏し、レストラン、ホテル、パティスリーで修行。

2023 年、三國シェフが手掛ける〈Dining33〉のシェフパティシエとして就任。

現在は多岐にわたる業務に携わる。



日本橋高島屋限定メニュー

1月 27(火)・28日(水)・31日(土)・2月 1日(日)

〈EMMÉ〉

苺と苺の臺のショコラなパフェと EMMÉ なプティフルセット 4,290 円

おすすめのペアリング:ローズヒップとハイビスカスのスパークリング

(1杯)1,320 円

千葉県石井農園の苺と、旬の苺の臺をミルクソルベに、タンザニアのフルーティなチョコレートを冷たいスフレとクリームにして合わせたパフェと共に、温かいモワルーショコラ、辺塚八朔とオペラのタルト、生チョコのプティフルもご提供。ペアリングドリンクとして、ハイビスカスやローズヒップなどを合わせたスパークリングハーブティーをご用意しております。

※アルコールドリンクとしてシャンパニユもご用意しております。



〈EMMÉ〉 延命寺 美也氏

日本国内のパティスリーや有名レストランでシェフパティシエを務め、2019 年にアシェットデセールとワインの店〈EMMÉ(エンメ)〉をオープンした延命寺美也シェフ。2023 年には『ゴ・エ・ミヨ 2023』にてベストパティシエに選出されています。



日本橋高島屋限定メニュー

1月 29日(木)・30日(金)

〈セバスチャン・ブイエ〉

Pomme rouge (ポム ルージュ) 3,300 円

おすすめのペアリング:プレミアム リンゴジュース「パトリック・フォン」

(1杯)1,320 円

赤いリンゴをモチーフにしたデセール。リンゴのタルトタタンを忍ばせたバニラムースと、洋酒「カルバドス」を使用したガナッシュのボンボンショコラをペアリングドリンクと。※アルコールドリンクとしてシャンパニユもご用意しております。



〈セバスチャン・ブイエ〉 セバスチャン・ブイエ氏

1976 年、フランス・リヨン生まれ。2004 年、ルレ・デセール協会に入会。2010 年、ショコラ専門店〈Chokola〉をリヨン市内にオープン。2007 年、日本初出店を果たす。2015 年、〈Goûter〉をリヨン市内にオープン。2021 年、リヨンにおける晩餐会“diner des grands chefs”でマクロン大統領にデザートを振る舞う。2023 年〈Café Bouillet〉をリヨン市内に、東京・学芸大学駅に日本初の〈Goûter〉をオープン。



日本橋高島屋限定メニュー

1月30日(金)・31日(土)・2月1日(日)

Régalez-Vous(レガレヴ)

Déclinaison cacao(ディクリネイゾン カカオ) 7,500円

フォアグラとカモのコンフィにショコラを合わせたアミューズには、ペアリングドリンクとしてカカオパルプとカカオニブを合わせたフルーティーなノンアルコールカクテルを。温かいショコラのミニスフレにライチとバラのアイスを添えたアヴァンデセール、ショコラと洋梨を合わせたグランデセールのパフェにはフランスダマンフレール社の紅茶をご提供いたします。



#### 〈Régalez-Vous(レガレヴ)〉 佐藤 亮太郎氏

1996年、当時24歳で渡仏し、パティスリーやレストランでパティシエとして活躍。

2014年に〈RS Conseil〉を立ち上げて以来、フランス各地のレストランやカフェのデザート、菓子のコンサルティングを手掛ける。2021年9月、鎌倉にフランスの本格的なアシェットデセールを堪能できる自身のサロン・ド・テ〈Régalez-Vous〉を開業後も、自宅があるフランスと日本を行き来しながら活躍中。



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



「アムール・デュ・ショコラ」公式サイト



日本橋高島屋 「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=prtmes&utm\\_medium=pr&utm\\_campaign=26amour](https://www.takashimaya.co.jp/column/post/2700814?utm_source=prtmes&utm_medium=pr&utm_campaign=26amour)

#### 【お問い合わせ】

日本橋高島屋 03-3211-4111(代表)