



PIERRE MARCOLINI  
BRUSSELS

プレスリリース

2025年2月3日

「Bean to Home®」を提唱するベルギー王室御用達ショコラティエ

## ピエール マルコリーニのカフェで楽しむ、春の限定メニュー

瑞々しいストロベリーとチョコレートのコンビネーションが絶妙！春らしさ満載のパフェやワッフル  
2月1日（土）よりスタート



株式会社 PIERRE MARCOLINI JAPAN（東京都港区）は、2025年2月1日（土）から、ピエール マルコリーニ 銀座本店、名古屋店、グランフロント大阪店、コレド室町テラス店、福岡岩田屋店のカフェで、春の限定メニューを提供しています。

この春のカフェメニューのテーマは『ストロベリー』。旬のいちごとオリジナルビターチョコレートアイスクリームに、まるやかな‘クレメ ダンジュ’\*を合わせて仕上げたパフェやワッフルなど春らしさあふれる新メニューです。春らしさ満載の魅力あふれるメニューをお楽しみください。\*クレメ ダンジュ…フレッシュチーズを使った軽くなめらかな食感のクリーム

※ 店舗により取り扱いメニューは異なります。詳細は店舗にお問い合わせください。

※ 各メニュー数量限定のため、予定よりも早く提供終了となる場合がありますのでご了承ください。

### メディア関係の皆様からのお問い合わせ先

株式会社 ピエール マルコリーニ ジャパン

〒106-6232 東京都港区六本木 3-2-1 六本木グランドタワー32F

フリーダイヤル 0800-700-4560（平日 11:00~18:00）

担当: 江森 e-mail: [fumie.emori@pierremarcolini.com](mailto:fumie.emori@pierremarcolini.com) mobile: 090-8454-0294

<https://pierremarcolini.jp>



### Parfait aux fraises et fromage

#### パフェ オ フレーズ & フロマージュ

¥1,980 (税込)

甘酸っぱいストロベリークリームアイスと濃厚なオリジナルビターチョコレートアイスクリームに、なめらかなクレメ ダンジュとストロベリークリーム、ムラングフレーズをトッピング。ストロベリーソースの下には、フレッシュストロベリーとカカオニブ入のサブレショコラ、ドゥーブルフロマージュ。瑞々しいストロベリーとまろやかなフロマージュ、チョコレートのほろ苦さがほどよく調和した春の新作パフェです。

<取扱店舗>ピエール マルコリーニ 銀座本店、名古屋店、グランフロント大阪店



### Waffle aux fraises et fromage

#### ワッフル オ フレーズ&フロマージュ

¥1,430 (税込)

ふんわりとしたワッフルの上に、ストロベリークリームアイスと濃厚なチョコレートアイスクリームをのせ、クレメ ダンジュ、ストロベリーソース、フレッシュストロベリーをトッピング。

<取扱店舗>ピエール マルコリーニ 銀座本店、名古屋店、グランフロント大阪店



### Éclair aux fraises

#### エクレア フレーズ

¥935 (税込)

爽やかな酸味と優しい甘さのストロベリークリームに、ストロベリーのピュレを加えたホワイトチョコレートグラサージュ。

トッピングはフレッシュストロベリーとホワイトチョコレート。

テイクアウト¥810 (税込)

<取扱店舗>ピエール マルコリーニ 銀座本店、名古屋店



### Parfait à la minute de saison - fraises et chocolat

#### パフェ ア ラ ミニユット フレーズ & ショコラ

¥1,980 (税込)

シルキーなストロベリーソルベとチョコレートアイスクリームにガナッシュ モンテ フレーズとガナッシュ モンテ ノワール。フレッシュストロベリーとスペキュロス ブランの歯応えが絶妙。

瑞々しい季節の風味をお楽しみください。

<取扱店舗>ピエール マルコリーニ コレド室町テラス店、福岡岩田屋店



### Waffle à la minute de saison - fraises et chocolat

#### ワッフル ア ラ ミニユット フレーズ & ショコラ

¥1,430 (税込)

焼きたてのもっちりワッフルに、シルキーなストロベリーソルベとチョコレートアイスクリーム、ガナッシュ モンテ フレーズとガナッシュ モンテ ノワールをトッピングしました。季節の風味をお楽しみください。

<取扱店舗>ピエール マルコリーニ コレド室町テラス店、福岡岩田屋店



### Chocolat froid – fraise

ショコラ フロワ ストロベリーソース添え

¥990 (税込)

オリジナルクーベルチュールを使用した冷たいチョコレートドリンクに、香り高いストロベリーソースを添えました。お好みの量を混ぜ入れ、春らしい味わいをお楽しみください。

<取扱店舗>ピエール マルコリーニ 銀座本店、名古屋店、グランフロント大阪店、コレド室町テラス店

※ 季節限定の特製ケーキ（お持ち帰り用）もご用意しています。



### Cake gourmand au chocolat noir

ケーキ グルマン オ ショコラ ノワール

¥3,240 (税込)

ベルギーのアトリエで作られたオリジナル クーベルチュールや、チョコレートチップをたっぷり練り込んで焼き上げ、ピターチョコレートでコーティングした贅沢なチョコレートケーキです。濃厚なチョコレートの風味に上質なコニャックのアロマが日ごとになじみ、まろやかに調和しています。

<取扱店舗>ピエール マルコリーニ 銀座本店、名古屋店、グランフロント大阪店、コレド室町テラス店、福岡岩田屋店

## ■提供期間

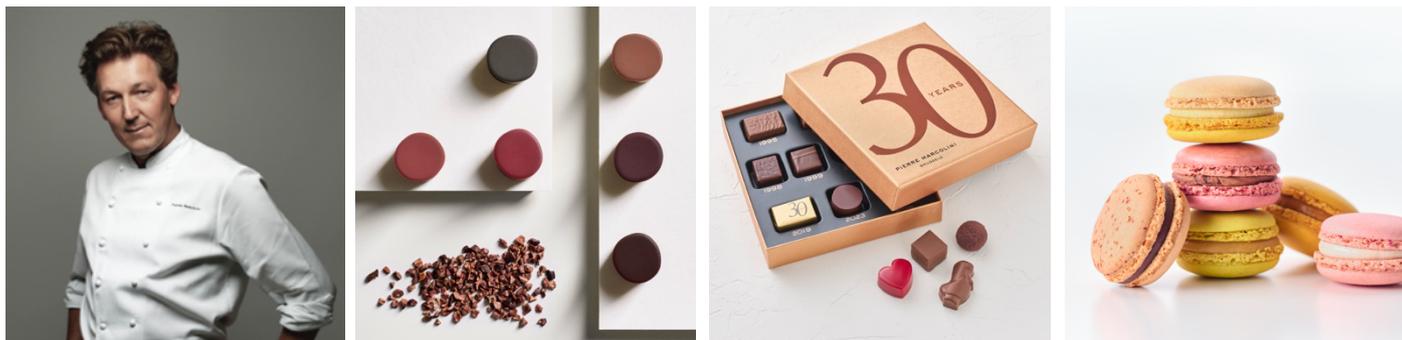
2025年2月1日（土）～4月30日（水）

※ 店舗により取り扱いメニューは異なります。詳細は店舗にお問い合わせください。

※ 各メニュー数量限定のため、予定よりも早く提供終了となる場合がありますのでご了承ください。

## ■取り扱い店舗

- ・ピエール マルコリーニ 銀座本店  
東京都中央区銀座 5-5-8 Tel: 03-5537-0015 営業時間(CAFE)11:00～19:00 (L.O.18:30)
- ・ピエール マルコリーニ 名古屋店  
名古屋市中村区名駅 4-7-1 ミッドランドスクエア B1 Tel: 052-582-0456 営業時間(CAFE)11:00～19:00 (L.O.18:30)
- ・ピエール マルコリーニ グランフロント大阪店  
大阪市北区大深町 4-20 グランフロント大阪 南館 1 階 Tel: 06-6359-3030 営業時間(CAFE)11:00～20:00 (L.O.19:30)
- ・ピエール マルコリーニ コレド室町テラス店  
東京都中央区日本橋室町 3-2-1 コレド室町テラス 1 階 Tel: 03-6910-8211 営業時間 11:00～20:00 (L.O.19:30)
- ・ピエール マルコリーニ 福岡岩田屋店  
福岡市中央区天神 2-5-35 岩田屋本店 本館地下 2 階 Tel: 092-791-5265 営業時間 11:00～20:00



## ブランド誕生 30 周年を迎えた、ベルギーを代表するショコラティエ。

1964 年ベルギー生まれ。数々の名店で修業を重ねた後、ショコラティエとして独立。長年の功績が認められ、2015 年ベルギー王室御用達を拝命。

「ピエール マルコリーニ」の最大の特徴はカカオへのこだわりです。30 年にわたり、自らの手でカカオ豆からチョコレートをつくることに情熱を注いできました。最高品質のチョコレートを作るため、毎年、希少なカカオを求め、世界中を旅しています。

前向きで情熱的、職人気質の「ピエール マルコリーニ」にとって、チョコレート作りは喜びと発見、創造力を掻き立てるものです。そして、それを共有することが自分の使命であると考えています。チョコレートを通じて人々に幸せを運び、同時にカカオ農園の人たちの想いを届けたいという情熱は「Bean to Home®」という言葉に表現されています。そこには、チョコレートを味わいながら、カカオ農園の人たちやカカオがたどってきた軌跡に思いを馳せて欲しいという願いが込められています。自らの喜びと発見をチョコレートに表現し、感動を分かち合いたいという強い想いを胸に、チョコレート作りに取り組んでいます。

2018 年、創業以来使用していたカカオポッドのロゴマークを一新。羅針盤とイニシャルをデザインしたロゴマークが「世界を旅するショコラティエ - ピエール マルコリーニ」の新たなシンボルとなりました。モダンで洗練された新しいロゴマークのもと、五感を刺激し、感動を与えるチョコレートを作りたいという情熱を持って、カカオへのこだわりと創造力をさらに進化させています。

2020 年 10 月、ミラノで開催された WORLD PASTRY STARS 2020 で、「ピエール マルコリーニ」は世界最優秀パティシエ - Best Pastry Chef in the world を受賞しました。1995 年のアトリエ開設以来培ってきたその革新的な創造力は、30 周年を迎えた今日も高く評価されています。

### ◆ピエール マルコリーニの軌跡

- 1995年 クープ・デュ・モンド（パティスリー世界大会）で優勝し、ベルギーのクラーイネムに最初のアトリエを開設
- 1997年 ブリュッセルのグラン・サブロン広場に最初のブティックをオープン
- 1999年 工房を拡張し、ブリュッセル郊外のハーレンに移転
- 2001年 「Bean to Bar」の先駆者として美味しさと品質を追求するため、カカオ豆からチョコレートを生産することを決意  
同年、東京に初のブティックをオープン（ピエール マルコリーニ 銀座本店）
- 2003年 パリのセヌ通りに最初のパリブティックをオープン
- 2004年 ブリュッセルに旗艦店グラン・サブロン・ストアをオープン
- 2009年 ピエール マルコリーニ自身が全製造プロセス（カカオ豆からチョコレートまで）を管理
- 2015年 ロンドンのメルルボーン・ハイストリート37番地に最初のブティックをオープン  
ピエール マルコリーニの名前が「プティ・ラルース・ディクショナリー」2016年版に掲載される  
ピエール マルコリーニのメゾンがベルギー王室御用達を拝命
- 2016年 上海のK11超高層ビルに中国で最初のショップをオープン
- 2019年 ドバイのドバイモールに最初のブティックをオープン
- 2020年 WORLD PASTRY STARS 2020で 世界最優秀パティシエ Best Pastry Chef in the world を受賞