

ショコラティエが創るパティスリー「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」

大丸神戸で新業態をオープン！

「ショコラ×フルーツ×紅茶」のマリアージュが堪能できるフルーティーサロン

## Fruitea Salon DEL'IMMO 大丸神戸店

2018年11月30日（金）オープン

<http://www.de-limmo.jp/>

株式会社スイーツデザインラボ(本社：東京都渋谷区、代表取締役：五十嵐真澄)は、2018年11月30日(金)に、大丸神戸3Fにて「Fruitea Salon DEL'IMMO(デリーモ) 大丸神戸店」をオープンいたします。



Fruitea Salon DEL'IMMO 大丸神戸店は、東京ミッドタウン日比谷などで店舗を展開している「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」のシェフショコラティエ、江口和明が新展開する「ショコラ×フルーツ×紅茶」をテーマとしたスイーツと紅茶のマリアージュが楽しめるフルーティーサロンです。

スイーツメニューは、厳選された紅茶の茶葉を使用したケーキやタルト、フルーツとショコラのマリアージュが楽しめるパフェ、紅茶の茶葉を使用したスフレ生地のパンケーキなどをご提供します。ドリンクメニューは、有機素材をハンドブレンドしてお届けするロサンゼルス発の高級オーガニックティーブランド「Art of tea」とコラボしたデリーモオリジナルのハンドブレンドティーや、フルーツを使用したフルーティーなど、10種類の茶葉をご用意しました。

ギフト商品は、「ショコラマドレーヌ」に紅茶の茶葉を使用した大丸神戸店限定マドレーヌを販売いたします。その他、各種のフードメニューも取り揃え、お食事もお楽しみいただけます。

シェフショコラティエの江口和明が創る、新しいスタイルのティーサロンをぜひお楽しみください。

## ■ cake&tart



### ロイヤルショコラタルト

1cut : 720円(税抜)

57%カカオの濃厚なショコラクリーム。  
ロイヤルミルクティーダーズリンのガナッシュとオレンジを  
ショコラでデコレーションしました。  
紅茶の為のチョコレートケーキです。

おすすめの紅茶 ◆パッションフルーツジャスミン



### フルーティータルト

1cut : 780円(税抜)

アールグレイの茶葉を加えたクレムダマンドに、厳選した  
フレッシュフルーツを飾りつけ。  
相性の良いフルーツクリームと一緒に召し上がりください。

おすすめの紅茶 ◆イングリッシュブレイクファスト



### シトロンティータルト

1cut : 750円(税抜)

アールグレイの茶葉を加えたクレムダマンドに  
レモンのシロップを染み込ませ、レモンコンフィと  
レモンクリームでデコレーションしました。

おすすめの紅茶 ◆フレンチレモンジンジャー

カカオやラズベリーなどを使用した  
個性豊かなケーキやタルトには、すべて厳選された  
紅茶の茶葉を使用しており、  
紅茶とのマリアージュを存分にお楽しみいただけます。

**ケーキと紅茶のお得な  
セットドリンク(+280円)もご用意しています。**

## ■ parfait



### ティーブロンド

価格:980円(税抜)

紅茶のジュレにスパイスで味  
付けしたアプリコットや洋ナ  
シを合わせた、コクと酸味の  
バランスが絶妙なパフェ。



### ラストクリスマス

価格:2,300円(税抜)※ドリンク付き

ブロンドショコラ、ピスタチオアイ  
ス、アプリコットジュレなどを、イ  
チゴと合わせた贅沢なパフェ。

## ■ pancake



### フルーティーベリー

価格:1,280円(税抜)

紅茶生地のスフレパンケーキに、たっぷりのベリ  
ーソースとたっぷりの生クリーム、フルーツを盛  
りあわせた一品です。

■ DEL'IMMO × Art of tea

**Art of Tea**  
アートオブティー

*Del'Immo Column*  
シェフパティシエ江口和明が選ぶ  
季節の紅茶=AOT アートオブティー

カリフォルニア州ロサンゼルス発祥のTEAブランド  
厳選された最高品質のオーガニック茶葉や紅茶と  
オーガニックボタニカル(植物)を、丁寧にハンドブレンドし  
て作り出され、様々なラグジュアリーホテルで採用されて  
いる最高級のお茶です。DEL'IMMOスイーツと相性抜群の  
10種類の茶葉をご用意しました。



*Kazuaki Eguchi*  
×  
*Steve Schwartz*



■ HOT FRUIT TEA



**パッションジャスミンフルーツティー**  
価格:850円(税抜)

甘く爽やかなパッションフルーツと、ジャスミン茶葉にフルー  
ーツを贅沢に入れて煮立たせながらお飲みください。



**ハイビスカスフルーツティー**  
価格:850円(税抜)

アマゾンに生えるワユサと甘酸っぱいハイビスカスの花に、  
フルーツやシナモンなどを贅沢に入れました。煮立たせなが  
らお飲みください。

## ■ food



季節のキッシュプレート  
1,180円(税抜)



ローストビーフと十穀米のフルーツサラダ (パン付)  
1,380円(税抜)

### ◇Pâtisserie & Café DEL'IMMOとは

チョコレートを知り尽くした江口和明が、そのイマジネーションをもとに世界中のショコラと洋菓子を、気軽に食べて頂くことができるようなお店を作りたい。それがデリームの始まりでした。ヨーロッパで洋菓子の奥深さに魅了され、さらにカカオの虜となり、素材を生かし切ることに情熱のすべてをかけるこだわりが、多くのお客様からも、高い評価をいただけるようになりました。季節の素材を楽しみ、尽きることのないチョコレートの魅力や、紅茶、ワインとのマリアージュにも無限の可能性を感じて下さい。



江口和明氏

### <店舗概要>

- 店名：Fruitea Salon DEL'IMMO 大丸神戸店  
所在地：〒650-0037  
兵庫県神戸市中央区明石町40番地 大丸神戸店3F  
営業時間：10:00～20:00 (L.O19:00)  
電話番号：078-381-5522  
定休日：施設に準じる



- 店名：Pâtisserie & Café DEL'IMMO(パティスリー&カフェ デリーム)東京ミッドタウン日比谷店  
所在地：〒100-0006  
東京都千代田区有楽町1丁目1-3  
東京ミッドタウン日比谷B1F  
営業時間：11:00～23:00(L.O22:00)  
LUNCH 11:00～17:00  
Dinner 17:00～22:00  
電話番号：03-6206-1196  
定休日：施設に準じる



### <公式SNS情報>

#### ■ Facebook

URL：<https://www.facebook.com/de.limmo/>

#### ■ Instagram

アカウント名：de\_limmo

URL：[https://www.instagram.com/de\\_limmo/](https://www.instagram.com/de_limmo/)

#### ■ 公式LINE

アカウント名：@delimmo

ID検索し、友だち追加してください。