

2024年11月8日

【DEAN & DELUCA】11月8日（金）よりホリデー2024 限定メニュー受注開始

ホリデーの食卓におすすめの華やかなお料理と、パティシエの腕とセンスが光るケーキ。

年に一度の特別なひと時を彩る限定メニューを受注開始いたします。



株式会社ウェルカムが運営する DEAN & DELUCA（本社：東京都港区 代表取締役：横川正紀）は、2024年11月8日（金）より、パーティーを盛り上げるメインディッシュやホリデーケーキの受注を、マーケット店舗、オンラインストアにて開始します。

2024年のホリデーシーズンのテーマは「HOLIDAY TABLE」。大切な人と集う、年に一度の贅沢なひと時。今年あらためて大切な人と集い、食卓を囲む時間をたのしんで欲しいという思いを込めてご用意いたしました。

シェフが丹精込めてつくるメインディッシュと、バイヤーが厳選したパティスリーが仕立てるホリデーケーキ。ゲストや食卓に合わせて選べる、どれも自慢のメニューが揃いました。メインディッシュは、贅沢なひとときを演出するために厳選された旬の素材とともに、見た目にも美しい一品。さらにバイヤーが厳

選したパティスリーのホリデーケーキは、季節感あふれるデザインと、ひと口で広がる深い味わいで、食後の時間を特別なものにします。

予約ページ：<https://x.gd/yir50>

ホリデーにおすすめの食卓が華やぐメインディッシュ



写真左から：ロブスターグラタン、鹿児島産黒毛和牛のパイ包み焼き 黒トリュフソース、ぎたろう軍鶏のクラシックローストチキン（付け合わせは一例です）

笑顔がこぼれるホリデーの食卓には、家族やゲストに合わせて華やかなお料理を準備しませんか。一年に一度の特別なひと時に、DEAN & DELUCA のシェフが腕によりをかけて一品一品、心を込めて仕立てました。お客様一人ひとりの食卓に寄り添えるよう、ビーフやチキン、ラムに魚介など多彩な食材を取り入れており、大人も子どもも思わず歓声を上げたくなるメインディッシュが勢揃いです。



ぎたろう軍鶏のクラシックローストチキン（予約商品）約1kg / 4~5名分

¥5,800（税込¥6,264）

アメリカの DEAN & DELUCA の『COOK BOOK』 から着想を得たクラシックなローストチキンです。ハーブとともに下味をつけ、ミックススパイス入りのゲースファット（鴨脂）を塗りながら、香り高く風味豊かに焼き上げました。最初に低音でじっくり焼き、中はしっとりジュージーに。仕上げに高温で焼いて、表面はパリッと香ばしく。



仔羊のピスタチオハーブロースト（予約商品）約 280g / 2~3 名分

¥5,800（税込¥6,264）

お肉自体の旨みが強く、香りも豊かな仔羊。そのおいしさをシンプルに堪能していただけるメインディッシュです。骨付き肉の表面にマスタードを塗ってからクラッシュピスタチオとハーブをミックスしたパン粉をまとわせて焼き、香りと食感にアクセントを付けました。赤ワインとよく合います。



ポークチョップグリル マルサラソース（予約商品）約 360g / 2~3 名分

¥6,000（税込¥6,480）

豚の骨付き肉をじっくりロースト。イタリアのマルサラワインで風味付けしたクリームソースでお召しあがりいただきます。付け合わせに、マッシュポテト、芽キャベツとマッシュルームのロースト、甘酸っぱい姫りんごのローストを添えて。これ一品で食卓が盛りあがる、お子さまも食べやすいメニューです。



ROMANTIC DINNER ロマンティック デイナー (予約商品) 2~3名分

¥18,000 (税込¥19,440)

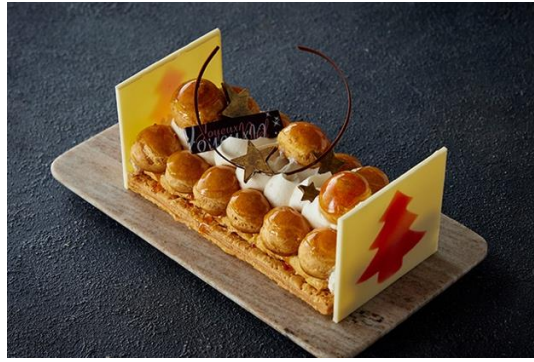
鹿児島産黒毛和牛のパイ包み焼き 黒トリュフソース約500g、オマール海老とムール貝のリゾット2個、自家製サーモンマリネ オレンジラビゴットソース2切れ、芽キャベツとマッシュルームのロースト200g

前菜からメインディッシュまで、お酒とともに、レストランのコース料理のようにおたのしみいただけるセットメニューとしてお料理を揃えました。「鹿児島産黒毛和牛のパイ包み焼き 黒トリュフソース」はコース限定のサイズ。温めてから切り分けてお召しあがりください。

パティシエの腕とセンスが光るケーキ



パーティーを締めくくるデザートには、バイヤーが厳選したパティスリーが仕立てるホリデーケーキを。伝統製法を忠実に守りつつ、オリジナリティを迫及するスタイルと高い技術力を持つパティシエならではのラインナップ。こだわりのパティスリーのケーキが一堂に会する DEAN & DELUCA のラインナップ全8種から、ぜひセレクトする時間もおたのしみください。



サントノーレ by ラ・ヴィエイユ・フランス (予約商品) 幅 10cm×長さ 21cm

¥7,000 (税込¥7,560)

王冠をかたどったフランスの伝統菓子を、木村成克シェフが長方形にアレンジ。サクサクに焼きあげたパイに、カスタードクリームを詰めてキャラメリゼしたほろ苦いプティシュー、シャンティクリームをのせました。クリームはサワークリーム入りで、食事の後でもさっぱりとお召しあがりいただけます。



ホリデーチーズケーキ by イコール (予約商品) 幅 8cm × 長さ 15cm

¥5,550 (税込¥5,940)

後藤裕一シェフのシグネチャーが、今年も DEAN & DELUCA 限定のホリデー仕様で登場。低温で長時間火入れし、チーズのコクとなめらかで軽やかな口溶けを両立したチーズケーキ。そこへカスタードと生クリームを合わせたシャンティクリームを絞り、フランボワーズジャムをサンドしました。



クリスマスショコラ by シンク (予約商品) 直径 13cm

¥4,800 (税込¥5,184)

ホテルパティシエの経験もある仲村和浩シェフの、繊細な技が輝くチョコレートケーキです。小麦粉を加えず仕上げたほんのりビターなガトーショコラに、自家製オレンジコンフィチュールとヘーゼルナッツプ
ラリネのムースを重ね、雪化粧したホワイトチョコレートのクマをのせています。



ストロベリーショートケーキ by ディーン&デルーカ 直径 12cm

¥4,200 (税込¥4,536)

ふんわりと焼きあげたスポンジに、スライスしたイチゴとともにイチゴジャムを忍ばせ、甘さ控えめの生クリームと、粒揃いの国産イチゴをデコレーションしました。シンプルでクラシックなショートケーキは DEAN & DELUCA のホリデーの定番です。



スノーマン by ディーン&デルーカ 直径 11cm

¥4,000 (税込¥4,320)

ホリデーに笑顔を運ぶスノーマンが、今年も登場。お子さまから大人の方まで、皆さまで囲んでいただけるケーキです。ホワイトチョコレートムースのボディーには、甘酸っぱいラズベリームースとミックスベリージャムを詰めています。

ホリデーメニューご予約 概要

受付期間

2024年11月8日（金）～12月8日（日）

※サイト、カタログにて各メニューに記載している「取り扱い店舗」では、店頭でのご予約も承ります。

※商品の内容や形状が一部変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※予約数に達し次第、締め切らせていただきます。

お支払い方法

オンラインストア：クレジットカード

店頭：現金、クレジットカード、各種電子マネー

※お支払い完了後、ご予約が確定します。

ご注文商品受け渡しについて

12月21日（土）～12月25日（水）の5日間（13時以降、各店舗営業時間内）

※ご予約の際に、お渡し日時をご指定ください。

※当日はご予約表をお持ちになるか、受注完了メールをご提示ください。

キャンセルについて

商品の特性上、お取り替え、キャンセル、お渡し日の変更はご容赦ください。

詳しくはこちら

<https://www.deandeluca.co.jp/release/holiday-reserve/>

ABOUT DEAN & DELUCA (ディーン&デルーカ)



世界のおいしいものを集めた食のセレクトショップ。1977年、ジョエル・ディーン (Joel Dean) とジョルジオ・デルーカ (Giorgio DeLuca) により、ニューヨーク・ソーホーにオープンしたマーケットストアがはじまりです。

日本国内では、マーケットストア19店舗、カフェ27店舗、スペシャルティストア (ワインストア) 1店舗に自社オンラインストアを展開しております。小売そして中食、飲食という枠にとらわれず、食をたのしむ場を創出すべく、今日もなお、あたらしい食の感動をお客さまへ提供して参ります。