

2024年1月

仏から特別来日 ヴァンサン・ヴァレ氏 × 「エキリーブル」 徳永純司氏

2人がタッグを組み、カウンター越しに目の前でバレンタイン限定メニューを仕上げ提供！

期間:1月24日(水)~1月26日(金) ※特別な3日間限定企画！予約制**会場:新宿高島屋11階「アムール・デュ・ショコラ」**予約サイト:<https://www.takashimaya.co.jp/shinjuku/amour/index.html>

※1月23日(火)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」です ※予約制

バレンタイン催事「アムール・デュ・ショコラ」は、1月24日(水)~2月14日(水)まで 最終日は午後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」に、国内外トップクラスの人気パティシエたちが目の前でデザートメニューを仕上げ、触れ合える「アムール デセール サロン」(イートイン)が期間限定で登場いたします。

本イベントのためにフランスから特別来日する、「ワールドチョコレートマスターズ 2015」を制した実力派シェフ、ヴァンサン・ヴァレ氏と、2015年「クープ・デュ・モンド」で準優勝するなど世界的パティシエとして活躍する「エキリーブル」のオーナーシェフ徳永純司氏がタッグを組んでイートインに登場します。

カウンター越し、ヴァンサン・ヴァレ氏と徳永純司氏が実演し、本イベントのために考案したつくりたてのデセール(2種)を目の前で提供し、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。バレンタイン限定メニューとともに、トップクラスのシェフとの特別な出会いと楽しさをご提供いたします。

「Vincent Vallée」ヴァンサン・ヴァレ氏 × 「équilibre」 徳永純司氏**限定メニュー (1人前) 8,910円 (税込) 新宿高島屋限定**

※以下2つのメニューとドリンクのセット料金

**■① Vincent Vallée [ヴァンサン・ヴァレ] ラ・ローズ・ノワール**

ワールドチョコレートマスターズ 2015 優勝時考案のデセール。繊細なショコラの器に、食感の異なるプラリネを詰め、上にやわらかなビスキュイ、トロピカルなコンフィとムースを重ねて、なめらかなショコラでコーティングした、ヴァンサン・ヴァレ氏の自信作です。

■② équilibre [エキリーブル] パフェオレノワール

メキシコの希少性の高いホワイトカカオを使用し、グリオットチェリー、ヴァニラ、キルシュと組み合わせ、フォレノワール(ドイツ南西部発祥のお菓子)をパフェに仕上げました。

【ヴァンサン・ヴァレ氏】

2015年に「ワールド・チョコレート・マスターズ」において、当時27歳の若さでフランス人初の優勝を果たす。その後、世界最大規模のチョコレートメーカー<カカオ・バリー>のアンバサダー就任、世界中でマスタークラスを開催し自身のスキルを伝えつつ、2018年10月に、フランス西部の港町 Les Sables-d' Olonne/サーブル=ドロンヌで自身の初のアトリエ兼ブティックをオープン。



【徳永純司氏】

<ホテルインターコンチネンタル東京ベイ>のエグゼクティブパストリーシェフを務め、2015年「クープ・デュ・モンド」で準優勝。テレビドラマのスイーツ監修を手掛けるなど多方面で活躍。2022年3月、東京・品川区の不動前に<エキリーブル>をオープン。



会場では、「ヴァンサン・ヴァレ」と「エキリーブル」の限定ショコラも販売！



■魅力が詰まったプレミアムなセレクション

「ヴァンサン・ヴァレ」 コフレ サーブル=ドロンヌ(9個入) 3,996円

とろりとしたテクスチャーにバニラなどの風味が広がるスペシャリテのキャラメルドーム、ナッツの香ばしさ際立つプラリネなど、ワールドチョコレートマスターズ2015を制した実力派の繊細な美意識と技が詰め込まれたアソートです。

※店頭・WEBにて販売



■“おいしくて未来にやさしいフルーティなショコラ”

「エキリーブル」 フリュイシャンパーニュ(6個入) 5,476円

※販売日:2月1日(木)~

ラ・フランス、ブルーベリー、川中島白桃のピューレ(※)をシャンパーニュのガナッシュと合わせたボンボンショコラと、ラズベリー、ライチ、カシスのシャンパンガナッシュのオリジナルアソート。それぞれのフルーツとシャンパンの組み合わせをご堪能ください。 ※店頭・WEBにて販売

(※)規格外として出荷されずに廃棄されてしまう事が多いフルーツに着目し、これらのフルーツを少しでも多く救うため、フレッシュなおいしさをそのままピューレに生まれ変わらせる「フードロス削減の取り組み」と、この趣旨に賛同いただいた「トップショコラティエや人気ブランド」とのコラボレートにより、高島屋オリジナルのサステナブルなフルーツショコラの企画の一環として、“おいしくて未来にやさしいフルーティなショコラ”が誕生しました。

「アムール・デュ・ショコラ」公式サイト

<https://www.takashimaya.co.jp/store/special/amour/index.html>

ヴァンサン・ヴァレのこだわりなどは、こちらの二次元コードからWEBサイトでご紹介しています

【お問合せ】 新宿高島屋 03-5361-1111(代表)

