



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

プレスリリース

2022年12月1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のクリスマスコレクション Vol.3

ピエール マルコリーニのカフェで楽しむクリスマス限定メニュー

クリスマスを華やかに彩るパフェやエクレアのほか

「プチット ブッシュ ドゥ ピエール 2022」も数量限定で初登場！

12月1日（木）よりスタート



ピエール マルコリーニ（株式会社 ピエール マルコリーニ ジャパン、本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷、代表取締役：蒲田考一）は、12月1日（木）から、ピエール マルコリーニ 銀座本店と名古屋店のカフェで、クリスマス限定メニューを提供します。

今年のクリスマスコレクションのテーマは、「Under Berries～ 森の木陰のクリスマスパーティー」。

クリスマス限定メニューは「パフェ ノエル 2022」「エクレア ノエル 2022」「ガトー クール フランボワーズ」のほか、今年人気「ブッシュ ドゥ ピエール」のミニバージョン「プチット ブッシュ ドゥ ピエール 2022」も初登場。

いずれもピエール マルコリーニのオリジナルクーベルチュールを使用し、ナッツや色とりどりのベリーで華やかにデコレーションした、クリスマスシーズンにぴったりのデザートです。ピエール マルコリーニ 銀座本店とピエール マルコリーニ 名古屋店のカフェで、コーヒーや紅茶、シャンパンとともに楽しみください。

「エクレア ノエル 2022」「ガトー クール フランボワーズ」「プチット ブッシュ ドゥ ピエール 2022」はテイクアウトも可能ですので、ご自宅でもお楽しみいただけます。

※「パフェ ノエル」は、12月9日（金）～25日（日）各日12:00～の提供となります。

※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。



Parfait Noël 2022

パフェ〜ノエル 2022

コーヒーまたは紅茶とのセット：¥3,300 (税込)

シャンパンとのセット：¥3,960 (税込)

カカオの風味豊かなピエール マルコリーニのチョコレート アイスクリームとピスタチオ アイスクリームに、フレッシュ フランボワーズとブラックベリー、香ばしいピスタチオ フィアンティヌを重ねたクリスマス限定パフェです。トップに輝くハート型のフランボワーズムース、雪の結晶のオーナメントが華やかさを添えています。

※「パフェ ノエル」は、12月9日(金)～25日(日) 各日12:00～の提供となります。



Éclair Noël 2022

エクレア〜ノエル 2022

単品：¥935 (税込)

コーヒーとのセット：¥1,485 (税込)

紅茶とのセット：¥1,595 (税込)

様々なベリーが香るやさしい甘さのクリームに、ピスタチオのグラサージュ。

雪の結晶のオーナメント、ピスタチオ、フランボワーズ、ブルーベリーをトッピングしたクリスマス限定のエクレアです。お持ち帰りも可能です。

*テイクアウト：¥810 (税込)



Petite Bûche de Pierre 2022

プチット ブッシュ ドゥ ピエール 2022

¥1,100 (税込)

コーヒーとのセット¥1,650 (税込)

紅茶とのセット¥1,760 (税込)

ピエール マルコリーニのオリジナルクーベルチュールの豊かなカカオのアロマと甘酸っぱいクランベリーの味わいが見事に調和した大人のクリスマスケーキです。ふんわり滑らかな食感の「ムース ショコラ」、甘酸っぱいクランベリーが入った濃厚な「クレムー ショコラ」、ビスキュイとサブレの食感をお楽しみください。お持ち帰りも可能です。

*テイクアウト：¥972 (税込)



Gâteau Cœur Framboise

ガトー クール フランボワーズ

¥1,100 (税込)

コーヒーとのセット¥1,650 (税込)

紅茶とのセット¥1,760 (税込)

ピエール マルコリーニのショコラの中で人気NO.1のクール フランボワーズをケーキで表現しました。フランボワーズの香り高いビターガナッシュとホワイトチョコレートムースの至福の融合をお楽しみいただける一品です。お持ち帰りも可能です。

*テイクアウト：¥972 (税込)

■提供期間

2022年12月1日（木）～12月25日（日）

※「パフェ ノエル」は、12月9日（金）～25日（日）各日12:00～の提供となります。

■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)

*ショップ詳細はこちら→<https://pierremarcolini.jp/Page/shop.aspx>



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。ベルギーを代表するショコラティエ。

「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。

20年以上にわたり、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。

25年以上にわたり培ってきたその革新的な創造力は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 パリのセー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・ディクシヨナリー」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