



1.カルーセル(CHURCHILLS) ¥3,024 2.ホリデーティー タガロン缶(HARNEY & SONS) ¥864 3.レッドボウブル アールグレイミニトリュフ 60g(PRESTAT) ¥2,700 4.カリソン・デクス(LEONARD PARLI) ¥1,026 5.パンフォルテ いちじく&くるみ(MARABISSI) ¥972 6.パンベパート(MARABISSI) ¥1,080 7.ミオジャム ノエル(FRANCIS MIOT) ¥1,404 8.ベル・ロツン(CAFFAREL) ¥3,240 9.ウインターミニブック缶(VENCHI) ¥3,240 10.トラディショナル フィグログ(MENCARELLI) ¥1,944 / 250g 11.スパイスティーシュトレン(TAKIBI BAKERY) ¥3,024 12.クリスマスオーナメント缶 サンタ(CAFFAREL) ¥810 13.クリスマスティー(WHITTARD) ¥2,484 / リーフ 75g

オンラインストアでのお買い物・店舗情報は詳しくはウェブサイトへ

[WWW.DEANDELUCA.CO.JP](http://WWW.DEANDELUCA.CO.JP)

FOLLOW US DEANANDELUCAJP DEANDELUCA\_JP

\*掲載商品の価格は全て税込みです。  
\*商品の販売時期や取り扱いはい店舗により異なります。詳しくは各店舗へお問い合わせください。

# DEAN & DELUCA HOLIDAY *Entertaining*



[WWW.DEANDELUCA.CO.JP](http://WWW.DEANDELUCA.CO.JP)



# PERFECT FOR HOLIDAY *Entertaining*

おいしいものを大切な人たちと  
それは贅沢で、心が満たされる穏やかな時間

家で過ごすホリデーの食卓を華やかに盛り上げる、乾杯からメインディッシュ、食後に楽しむチーズやデザートまで  
選りすぐりの逸品たち。さらに、手みやげに喜ばれるギフトセレクションが揃いました。

ホストもゲストも一緒に楽しめる、パーティーメニューや手みやげ選びにぜひお役立てください。

## CHAMPAGNE & WINE

(左から) 1760年建立の「シャトー ラ ネット」。エキゾチックで香ばしいココナッツやバニラのアロマと味わいに、たっぷりとした重み、かすかなシナモンとクローブが感じられます。  
○シャトーヌフ デュ パブルージュ 2015  
(CHATEAU LA NERTHE) ¥7,150 / 750ml \*数量限定

ピュリニー モンラッシュを代表するカリヨン家の16代目手が手掛ける1本。黄色い果実や花の生き生きとした香り、力強い果実と確かな酸が織りなす肉感的な味わい。  
○ピュリニー モンラッシュ 2017  
(FRANCOIS CARILLON) ¥12,100 / 750ml

樽熟発酵の名手が手掛ける、スタンダードキュヴェ。柑橘系やイースト香の中に、やや蜜のようなニュアンスがある、凛としたイメージの清楚で上品なシャンパーニュ。  
○ブリュット NV (ALFRED GRATIEN) ¥8,250 / 750ml

\*販売店舗：六本木/品川/名古屋

## CAVIAR

(上) ナッツのようなコクとリッチな香りが魅力のフランス南西部アキテーヌ地方産のキャビア。バランスのとれた味わいで、DEAN & DELUCAでも定番の人気商品。  
○フランス産キャビア (DEAN & DELUCA) ¥12,960 / 50g

\*販売店舗：六本木/品川/広尾/名古屋/福岡

(中) チョウザメの飼育からキャビアの熟成までを自社で行う国産のフレッシュキャビア。低温殺菌されていないため、食感がよく滑らかな舌触りが特徴。  
○宮崎キャビア1983 プレミアム (JAPAN CAVIAR)  
¥8,640 / 12g \*冷凍でのお渡しになります。

\*販売店舗：六本木/品川/広尾/名古屋/福岡

(下) 淡い色合いで、粒は大きく、皮は柔らかくプチプチとした食感。まるやかさと繊細な風味を兼ね備えた、美食家を魅了する最高級品。  
○イラン産キャビア ペルーガ (CASPEARL) ¥16,200 / 20g

\*販売店舗：六本木/品川/栄 \*販売開始：12月

## FOIE GRAS

最高の質と味わいを提供するため、家禽の飼育と肥育方法を丁寧に行い各段階で厳しく品質管理されたフォアグラを使い、ベルギーの星付きシェフ直伝のレシピで作られたテリーヌ。低温で加熱しているため、フォアグラの上品な風味を逃さず、なめらかでクリーミーな質感が楽しめます。そのままスライスしてお好みでラズベリーのジャムを添えるとホリデーカラーの一皿に。

○テリーヌ ド フォアグラ (UPIGNAC)  
¥4,320 / 320g

\*販売店舗：六本木/品川/広尾/名古屋/福岡

### Tips

食卓にもホリデーカラーを  
ダリアの花やラズベリーやカラントなどのベリー類、深みのある「赤い色」を食卓に加えると普段の食卓もホリデー仕様に。



## CULATTA EMILIA

サシの入った腿の良質な部位のみを使用したバルマ地方ならではの生ハム。14ヶ月ほどの若い熟成ならではの、程よく引き締まった肉質と甘い香りの特徴。滑らかに脂がとろけ、ブドウやラ・フランスなど季節のフルーツとも好相性。つくり手おすすめの食べ方は、無塩バターを添えて、よりクリーミーな味わいに。店頭で切りたてをご用意いたします。

○クラッタ・エミリア (DEVODIER)

¥1,944 / 100g \*量り売り

\*販売店舗：六本木/品川/名古屋/栄/広尾

¥2,160 / 80gパック

\*販売店舗：マーケット全店

\*販売開始：11月下旬

## JAMBON DE NOËL

ヨーロッパやアメリカでのクリスマスに欠かせない加熱ハム。鹿児島『ふくどめ小牧場』の幸福豚のもも肉に、スパイスやハーブ、メープルシロップ、マーマレードなどを合わせたグレイズをたっぷり塗りながら焼き上げた、艶やかな皮目が食欲をそそるハムに仕上がっています。前菜として軽く温めて、バターやマスタード、ピクルスと合わせたり、少し厚切りにしてジャガイモのピューレとアンディーブを添えるのが定番の組み合わせ。

\*店頭ではお好みの厚さでスライスしてご用意いたします。

○ジャンボン・ド・ノエル (ふくどめ小牧場)

¥756 / 100g \*量り売り

\*販売店舗：マーケット全店

\*販売店舗：六本木/品川/広尾/名古屋/栄/福岡

¥756 / 100gパック

\*販売店舗：マーケット全店

\*販売開始：11月下旬



## JAMÓN IBÉRICO

スペインでも有数の生ハム生産地ハブーコの森林地帯で自由に放牧され、どんぐりだけを食べ育て育った100%純血種、ハモン イベリコ デ ペジョータの最高峰ブランド「5J」。スペイン王室をはじめヨーロッパ各王室やVIPに愛され続け「世界一美味しいハモン イベリコ」と評価される逸品。豊かな香りと濃厚な旨味とコクをお楽しみいただけます。

○ハモン イベリコ デ ペジョータ (5J)

¥5,940 / 100g \*量り売り

\*販売店舗：六本木

¥5,400 / 70gパック

\*販売店舗：六本木/品川/名古屋/栄/広尾

# MAIN DISH



## Scene 1

柔らかな肉質と赤身を味わう  
ダブルパウンドのステーキを  
豪快に切り分けて

### DOUBLE-POUND STEAK

柔らかな肉質と赤身の味わいの濃さが特徴のUS産ブラックアンガス牛リブロースのステーキ。厚みのある900gの塊を香ばしくローストし、中はしっとりジューシーに仕上げています。アメリカの定番スタイルのスピナッチクリームをサイドに添えてどうぞ。

○ダブルパウンドステーキ (DEAN & DELUCA)

¥8,424 約900g / 3~4人分

\*販売店舗：マーケット店舗 (八重洲/新宿/アトレ川崎/大阪/博多除く)

\*販売期間：12/21-25 (事前予約可)

### GREEN BEANS SALAD

4種類の緑の豆とピスタチオ、キヌアをジェノベーゼソースで合わせた食感も楽しい鮮やかなグリーンのサラダ。

○グリーンビーンズとピスタチオのサラダ (DEAN & DELUCA)

¥454 / 100g \*量り売り

\*販売店舗：六本木/品川/有楽町/渋谷/恵比寿/ラゾーナ川崎/栄/福岡

\*販売期間：12/21-25

### SHRIMP & CRAB TARTARE

甘海老の甘さ、ねっとり感とズワイ蟹の旨味が1度に味わえる贅沢なタルタル。そのままでももちろん、アンディーブにのせて楽しむのもおすすめ。

○甘海老とずわい蟹のタルタル (DEAN & DELUCA)

¥1,080 / 100g \*量り売り

\*販売店舗：品川/有楽町/渋谷/恵比寿/吉祥寺/広尾/ラゾーナ川崎/横浜/名古屋/栄/福岡

\*販売期間：12/21-25

### ROASTED TOMATO CAPRESE

味わいの異なる2種類のトマトを低温で水分を飛ばしながらゆっくりとロースト。トマトの凝縮感、旨みがしっかりしたカプレーゼに仕上げました。

○ローストトマトのカプレーゼ (DEAN & DELUCA)

¥756 / 100g \*量り売り

\*販売店舗：六本木/品川/渋谷/ラゾーナ川崎/栄/京都/福岡

\*販売期間：12/21-25

### LOBSTER RISOTTO

オマールテールを丸々1尾使用し、濃厚なオマールエビのソースとバター風味が贅沢な味わいのリゾット。

○オマールリゾット (DEAN & DELUCA)

¥1,815

\*販売店舗：マーケット店舗 (新宿/アトレ川崎/大阪除く)

\*販売期間：12/21-25

## Tips

メインディッシュは、  
ピックアップで手軽に

手間のかかるメインディッシュは  
DEAN & DELUCAにお任せく  
ださい。シェフ達が丹精こめて  
焼き上げた肉料理をはじめ野菜  
をふんだんに使ったサイドディッ  
シュもご用意しています。あとは、  
自宅ですべて盛り付けるだけ。



## Scene 2

ホリデーの食卓に欠かせない  
ローストチキンを囲んで  
家族団欒を

### HOLIDAY ROASTED CHICKEN

信州地鶏「ぎたろう軍鶏」を使ったローストチキン。数種のスパイスとハーブでマリネし、はちみつベースの甘辛いグレースを纏わせしっとりジューシーに焼き上げました。

○ホリデーローストチキン (DEAN & DELUCA)

¥5,400 約1.2kg / 3~4人分

\*販売店舗: マーケット店舗 (八重洲/新宿/アトレ川崎/博多除く)

\*販売期間: 12/21-25 (事前予約可)

### KALE SALAD

葉が柔らかく、苦みが穏やかな国産のケールに、レモンの酸味とペコリーノチーズの塩味を合わせたシンプルなサラダ。鮮やかなグリーンが映えるように、大きなボウルにたっぷり盛り付けて。

○ケールサラダ (DEAN & DELUCA)

¥594 / 100g \*量り売り

販売店舗: マーケット店舗 (アトレ川崎除く)

\*販売期間: 12月

### ROASTED CAULIFLOWER

中東スパイスのザータルやクミン、コリアンダーの香りを纏わせて丸ごとローストしたカリフラワー。胡麻風味のヨーグルトソースを付けてお召し上がりください。肉料理の付け合わせにおすすめ。

○ローストッドカリフラワー セサミヨーグルトソース

(DEAN & DELUCA)

¥335 / 100g \*量り売り

\*販売店舗: 六本木/品川/有楽町/渋谷/恵比寿/吉祥寺/ラゾーナ川崎/栄/福岡

\*販売期間: 12/21-25

### CAJUN SHRIMP SALAD

ケイジャンスパイスでマリネした海老を香り良くグリルし、旬の芽キャベツのローストと合わせたサラダ。赤、緑、白のコントラストがホリデーらしい仕上がりに。

○ケイジャンシュリンプサラダ ハーブクリームソース

(DEAN & DELUCA)

¥887 / 100g \*量り売り

\*販売店舗: 六本木/品川/有楽町/渋谷/恵比寿/ラゾーナ川崎/名古屋/京都/福岡

\*販売期間: 12/21-25





### A. COMTÉ FRUITÉÉ

サン・ボワン湖とルモレ湖の2つの湖がある素晴らしい大自然に囲まれた地区 ラベルジュモンサントマリー村にあるチーズ工房「Lacs社」が手掛ける、初夏の青草を食べた牛のミルクで作られた上質なコンテ。乳質の良さが表れた心地良いミルクの香りと旨みを引き立てる、黒胡椒などのスパイスやベリー系のジャムを添えて。

○コンテ フリュイテ(LA FRUITIÈRE DES LACS)  
¥756 / 100g \*量り売り ¥972 / 130g

\*販売店舗：マーケット全店

### B. LANGRES

かつてローマ時代より広く作られていた、歴史あるチーズで現在では数件のつくり手のみが製造しています。マールドシャンパーニュで洗い、熟成の段階で反転させない為、上面にフォンテーヌ(泉)と呼ばれるくぼみがあるのが特徴。舌の上で溶けていく感じと濃厚な味わい。くぼみにシャンパーニュを注いでいただくのは最高の贅沢。

○ラングル(SCHERTENLEIB)  
¥2,376

\*販売店舗：六本木/品川/名古屋

### C. BRIE DE MEAUX

1980年代、最高の熟成士として誰からも信頼されていたヌジェ氏。氏の定年後も彼の意志は健在で、最高の熟成のブリドモを世界に送り出しています。熟成がピークに達すると、とろけだす断面。エレガントでありながら奥深い味わいは、幅広いワインとあわせてお楽しみいただけます。

○ブリドモ(NUGIER)  
¥918 / 100g \*量り売り

\*販売店舗：六本木/品川



### BÛCHE DE NOËL

薄く何層にも折り重なったショコラのスポンジ生地にブラリネショコラクリームと細かく刻んだ栗のコンフィ。まさにフランスの王道といえるビュッシュドノエル。この時期にしか味わえない伝統の味が千歳鳥山「ラヴィエイユ・フランス」から届きます。

○ビュッシュトランドレシヨナル(LA VIEILLE FRANCE)  
¥3,456

\*販売店舗：品川/六本木/有楽町/新宿/恵比寿/アトレ川崎/広尾

\*販売期間：12/21-25

### CHARLOTTE AUX FRAISES

苺のムースにジュレ、バニラ風味のマスカルポーネムースを層にし、まわりには美しく並んだビスキュイ。見た目にも華やかで切り分けたときの断面も美しく味わいも爽やかな「メゾン・ダーニ」らしい食卓に印象的に映えるケーキです。

○シャルロット オ フレーズ(MAISON D'AHNI)  
¥4,200

\*販売店舗：品川/六本木/有楽町/新宿/恵比寿  
\*販売期間：12/23-24

*After Dinner*

# ENJOYMENT

とまらないおしゃべりともうひとつのメインイベント  
デザートタイム

その土地の歴史や風土から生まれ、今も愛されるフランスのフルセックや、イタリアの代表的な菓の産地、トスカナのつくり手が手掛けるマロングラッセなど、手軽につまめるスイーツも忘れずに。

○マロングラッセ (DEAN & DELUCA) ¥4,320  
\*販売開始：11月中旬

○シューケット (DEAN & DELUCA) ¥1,080  
○クロッカカン (DEAN & DELUCA) ¥1,296  
○クロッカカンテ ビスタチオ(BRONTE DOLCI) ¥1,944  
\*販売開始：11月中旬

○バルミエ (DEAN & DELUCA) ¥972



# HOLIDAY HOSTESS GIFT

とっておきのひと品を手みやげに

ベーカリー職人がつくる  
シュトーレン

シナモン、カルダモン、クローブ、ナツメグを効かせた生地にドライフルーツをたっぷり混ぜ込み、伝統的なレシピを基にマジパンを入れ焼き上げた、クラシックな味わいのオリジナルシュトーレン。

○クラシック シュトーレン  
¥2,376 (DEAN & DELUCA)



パーティーに招かれたら、感謝の気持ちを伝える手みやげも忘れずに。  
パッケージの美しさ、おいしさだけでなくストーリーも一緒に贈りたくなる  
伝統的なスイーツや、パーティーの食卓を盛り上げるコンディメントや食材など、  
おいしいもの好きのあの人が喜ぶギフトを揃えました。



## クリスマスカラーのボトルを手みやげに

2019年秋に収穫した「ノヴェッロ」と呼ばれるこの時期だけの搾りたてのエキストラバージンオリーブオイル。テラコッタ職人がひとつひとつ手書きしたボトルは見た目にも美しく、贈りものに最適。  
○エキストラバージンオリーブオイル ノヴェッロ2019 グリーンボトル/レッドボトル ¥3,780/500ml  
¥1,728/100ml (GALANTINO)

\*販売店舗：マーケット全店 \*販売開始：12月

## 特別な日の食卓に、香りを添えるトリュフプロダクト

貴重な白トリュフから作られるオイルや塩は、トリュフの豊潤な香りをそのままに味わえる優れたもの。サラダやパスタ、メインディッシュの肉、魚、料理の味をより一層引き立てます。

○タリオリーニ トリュフ入り ¥2,484/250g ○白トリュフ塩 ¥2,376/30g ○白トリュフオイル ¥4,104/100ml (TARTUF LANGHE)

\*販売店舗：六本木/品川/有楽町/名古屋/大阪/福岡

## 開けてすぐにつまめるアペタイザー

4世代にわたってプーリア州で農業を営む「パリオネ」が、有機栽培で育てたトマトやオリーブで作るアペタイザー。自然の力を感じる味わいは、そのまま前菜に、また料理素材としても重宝する常備品。  
○ジャイアントオリーブの塩水漬け ¥1,620/280g ○セミドライトマトのオイル漬け ¥1,728/280g  
○ペランツァーネ種オリーブの塩水漬け ¥1,296/280g (AGRICOLA PAGLIONE)

\*販売店舗：六本木/品川/有楽町/名古屋/大阪/福岡

## 手みやげにサプライズを

1871年創業。秘伝の製法を継承するレオナルディ家が生み出す100年熟成のバルサミコ酢。長期熟成させたバルサミコは、ピネガーの枠を超え、濃縮された果実味と熟成からなる旨味をもつ究極の調味料です。  
○バルサミコピネガー 100年熟成 ¥54,000/68g ○バルサミコピネガー 50年熟成 ¥37,800/68g (ACETAIA LEONARDI)

\*販売店舗：六本木/品川 \*数量限定



#### シュトーレンの本場 ドイツの老舗の逸品

1825年創業のシュトーレンを初めて輸出したと言われる、ドイツ・ドレスデンの老舗「クロイツカム」の伝統のシュトーレンと、年輪のように幾重にも重ねられた層がほどける本場のバウムクーヘン。  
 ○シュトーレン ¥3,996 / 700g ○バウムクーヘン ミルクチョコレートがけ ¥3,024 / 300g  
 ○バウムクーヘン グラサージュ ¥3,024 / 300g (KREUTZKAMM)

\*販売店舗：六本木/品川/有楽町/名古屋/大阪/福岡 \*販売開始：11月中旬

#### はみ出たナッツとキャラメルが愛おしい

ポストンで一番古いショコラトリーで作られる、アメリカの家庭の定番おやつ。滑らかでクリーミーなキャラメルとローストナッツにチョコレートをもとわせ「タートル=亀」に見立てて作られた昔ながらのチョコレート。

○タートルチョコレートボックス ミルク&ダークアソート ¥2,916 / 9粒入 (PHILLIPS CANDY HOUSE)

\*販売店舗：六本木/品川/有楽町/名古屋/大阪/福岡 \*販売開始：11月中旬

#### フランスのクリスマスに欠かせないお菓子

200年間パン・デビスを作り続ける老舗パティスリー「ミュロ・プチジャン」。フランス・ディジョンで作られる蜂蜜入りのしっとりとしたパン・デビスの生地フルーツのジャムを入れた「ノネット」と呼ばれるブルゴーニュの伝統菓子。

○ノネット6個入り ¥3,888 (MULOT & PETITJEAN)

\*販売店舗：六本木/品川/有楽町/名古屋/大阪/福岡

#### ぷっくりとふくれたプルーンの中に

プルーン発祥の地 南フランスのアジャンから届く、プルーンのお菓子。一つ一つ種と果肉を一度取り除き、滑らかな舌触りのペーストに仕立て、それをくりぬいたプルーンに戻します。外と中、異なるふたつの食感と凝縮した旨味が味わえる、こだわりと手の込んだ逸品。

○アジャンプルーンクリーム詰め (COUFIDOU) ¥3,240 / 350g

\*販売店舗：六本木/品川/有楽町/名古屋/福岡

#### 収穫は2年に1度の“奇数年”のみ

シチリア産のピスタチオをふんだんに使用し、生地もトリプル発酵を行った軽い食感のピスタチオのケーキ。ピスタチオはより良い実を取る為に、2年に1度、奇数年にのみ収穫されます。今年がその収穫年にあたります。美味しく実った、今年のシチリアの恵みを是非お楽しみください。

○ピスタチオパウンドケーキ (BRONTE DOLCI) ¥3,240 / 400g

\*販売店舗：六本木/品川/有楽町/名古屋/大阪/福岡 \*販売開始：11月中旬

#### みんなで食べられる、大きな大きなパネトーネ

ガンベロロッソ 2016 (イタリアのグルメ専門誌)で1位に輝いた、若手パネトーネ職人ヴィンツェンツォ・ティリ。地元のオレンジを使った自家製のオレンジピールや、マダガスカル産のバニラを使い、香料や添加物などは一切使用せずに作られた贅沢なパネトーネの風味と独特の質感は、感動の味わいです。

○パネトーネ トラディショナル (VINCENZO TIRI) ¥6,804 / 1kg

\*販売店舗：六本木/品川/有楽町/名古屋/大阪/福岡 \*販売開始：12月