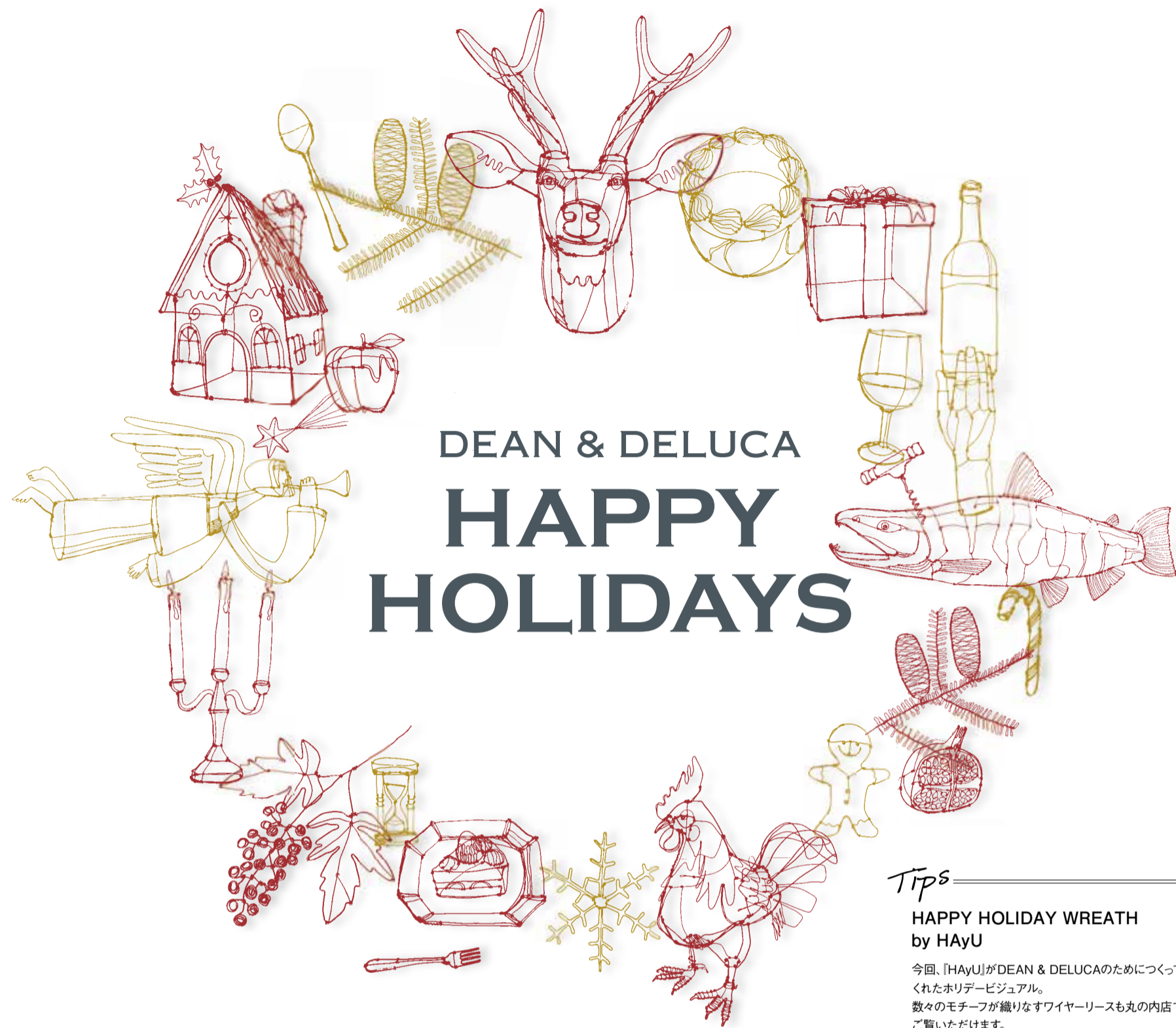


DEAN & DELUCA NEWS

HOLIDAY 2023 EDITION



DEAN & DELUCA HAPPY HOLIDAYS

Tips

HAPPY HOLIDAY WREATH by HAYU

今回、[HAYU]がDEAN & DELUCAのためにつくってくれたホリデービジュアル。
数々のモチーフが織りなすワイヤーリースも丸の内店で
ご覧いただけます。

HOLIDAY EXHIBITION ANIMALS

BY <HAYU/ハユ>

—ワイヤーアート抽選販売会のご案内—
AT CAFE MARUNOUCHI

「飾る人が変化できるアート」をコンセプトに、ドローイングのようでありながら、繊細にワイヤーを組み合わせてつくり出される「HAYU」のアート。
そのフォルムは一つとして同じものがなく、見る角度、飾る場所、時間帯などで、多彩なとらえ方ができる作品を生み出しています。
今年、20周年を迎えたカフェ 丸の内にて、「HAYU」の展示即売会を開催します。NY SoHoの店舗の壁にあった、大きなシカのアニマルヘッド。そのオマージュとして、店内の壁には、シカやライオンをはじめ、HAYUベアなど、様々な動物たちが並びます。
ホリデーを彩るカフェ時間をアートとともにお過ごしください。

開催期間 | 2023年11月12日(日)~2024年1月6日(土)
開催場所 | カフェ 丸の内店
平日:7~21時・土日:10~19時

抽選販売方法 | カフェ 丸の内にて、お買い物またはご飲食した際に発行されるレシートにある応募フォームからお申し込みいただけます。1レシート1口として、記載の番号と必要事項をご入力いただくと、応募完了です。期間中は、何度でもご応募いただけます。当選結果は、会期終了後、公式Instagramにて発表。また、ご記入いただいたメールアドレスにご連絡いたします。

ACCESS



Interview

「HAYU」小川 学さんにお話を伺いました。



FOLLOW US



BRAND SITE



ONLINE SITE



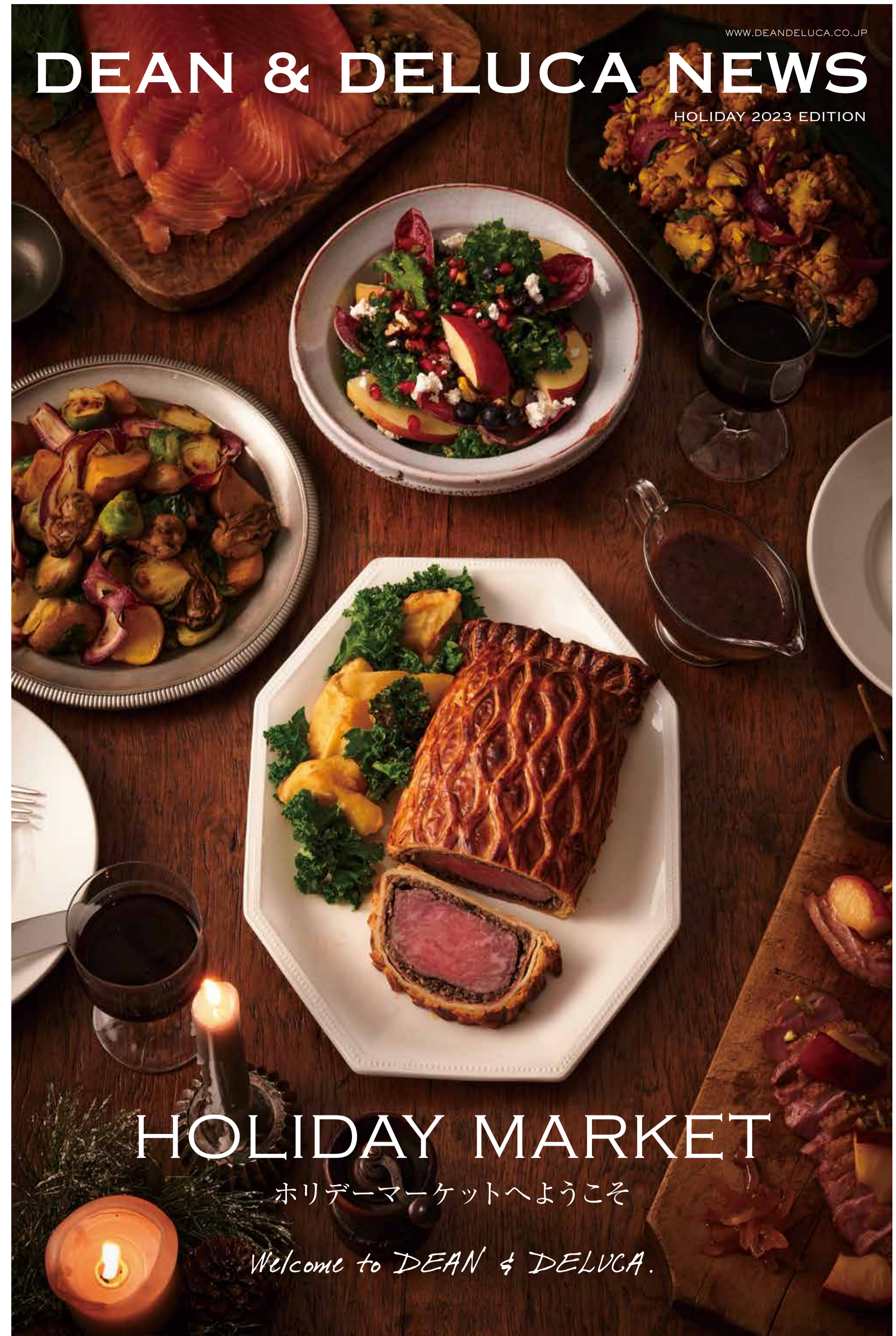
20TH ANNIVERSARY SITE



SNS



APP



HOLIDAY MARKET

ホリデーマーケットへようこそ

Welcome to DEAN & DELUCA.

The joy of Gathering HOLIDAY TABLE

集い、囲もう。

心まで満たされるホリデーの食卓

今年もありがとう。

来年も素敵な一年にしましょう。

年に一度、大切な人と集うホリデーの食卓。

心づくしのごちそうをたのしみながら語らう時間は
何ものにも代えがたい贅沢なひと時です。

そんな笑顔と感謝にあふれる1日は、

大切な人を思い浮かべながら支度する瞬間から始まります。

お気に入りのオーナメントをツリーに飾り付けたり、

この時期ならではの食材をマーケットへ探しに行ったり、

あの人がよろこぶ姿を想像しながらギフトを選んだり。

DEAN & DELUCAには今年も、

胸が高鳴る季節に欠かせない「おいしい」がそろいました。

世界から、一つひとつ大切に選び抜いた味わいととも、

どうぞ素敵な聖夜をお過ごしください。



Holiday Ornament Tin

オーナメント缶 SHOBU GAKUEN
by DEAN & DELUCA

COUNTDOWN TO
CHRISTMAS

11月の声が聞こえるころ、
聖夜へのカウントダウンも始まります。
クリスマスツリーにオーナメントを飾り付け、
アドベントカレンダーを毎日一つずつ開けながら
聖夜を待ち遠しく思い焦がれるー。
ホリデーシーズンの高揚感は、
いくつになってもときめく愛おしいものです。



Advent Calendar

アドベントカレンダー
by Sebastien Gaudard



*Holiday Advent
Calendar Garland*

ホリデーアドベントカレンダーガーランド
by DEAN & DELUCA

CHEERS!

パーティーの幕開けを飾るのは、
 今宵にふさわしいシャンパンとアペタイザー。
 素材の魅力を知り尽くし、
 おいしさを追求するつくり手の上質な味わいは、
 シンプルに、ありのままをたのしんで。
 口に含めば途端に
 しあわせが満ち満ちてゆきます。

Champagne & Caviar

ヴァル ヴイレース
 by Roses de Jeanne

1983 J.CAVIAR オシェトラ プレミアム
 by JAPAN CAVIAR

Tips

キャビア本来の
 繊細な味わいをたのしむ方法

クリーミーでまろやかな風味を堪能するため、水牛の角や貝から削り出されたシエルスプーンを使います。まずはそのままを召しあげ、食べ進める中で、爽やかなディル、サワークリームの酸味、もちもちのプリニなどを合わせ、バリエーションをつけましょう。ワインは、複雑でドウの旨みがあるスパークリングワインが好相性。



Smoked Salmon

スコットランド産スモークサーモン
 by HASEBE



Terrine de Campagne Venison

蝦夷鹿のテリヌ ドカンパーニュ
 by ELEZO



Culatello ART

クラテッロ ART
 by FUKUDOME SMALL FARM

Tips

熟成の香り、肉と脂の旨み。
 生ハムをもっと味わうコツ

生ハムは、極薄くスライスした切り立てをどうぞ。口の中で広がる香り、肉の旨み、脂の甘さは、格別です。長期熟成による複雑で深みのある味わいには、無塩バターを添えるのもおすすめ。旬のフルーツや、グリッシーニに巻いても。

SPECIAL FEAST

ハレの日の食卓を彩る

色とりどりのサラダ、鴨肉、オマール海老などに舌鼓をうち、
会話も一層にぎにぎしくなってきたころ。

いよいよメインディッシュの登場です。

今年のスペシャルは、牛の旨みをパイで封じ込め、
芳醇なトリュフを合わせた「ビーフウェリントン」。
フルボディの赤ワインと一緒にどうぞ。

Tips

ホストが切り分け、分かち合う
メインディッシュの食べ方

「鹿児島産黒毛和牛のパイ包み焼き 黒トリュフソース」
は、電子レンジで軽く温めてから、オープンもしくはオー
ブトースターで表面をパリッと焼いてください。パイ
が香ばしく、トリュフの香りも一層引き立ち、余韻が
続く濃厚な赤ワインともよく合います。

Beef Wellington & Wine

鹿児島産黒毛和牛のパイ包み焼き 黒トリュフソース
by DEAN & DELUCA

スカーレット カベルネ ソーヴィニヨン 2018
by McGah Family



Holiday Salad

ローストカリフラワーとスペルト小麦のサラダ
by DEAN & DELUCA

ウィンターケールサラダ
by DEAN & DELUCA

岡山産牡蠣のスモークと芽キャベツのサラダ
by DEAN & DELUCA



Roasted Duck & Apple

合鴨とリンゴのロースト 柚子のガストリックソース
by DEAN & DELUCA

Lobster & Mussel Risotto

オマール海老とムール貝のリゾット
by DEAN & DELUCA



Cheese & Fortified Wine

コンテ 30カ月熟成
by RIVOIRE JACQUEMIN
ゴルゴンゾーラ ピカンテ
by FIORENZO GIOLITO
モンゴメリー チェダー
by NEAL'S YARD DAIRY
ロピオラ ディ ブッフアラ
by LUIGI GUFFANTI
ラタフィア ド シャンパーニュ
by Faniel & Fils



DESSERT TIME

尽きぬ会話はデザートをつまみながら、
思う存分におたのしみあれ。
素晴らしい熟成のチーズには、甘口のフォーティファイドワイン。
スパイシーな伝統菓子には、お好みの食後酒やコーヒーを。
そして、見目麗しいスイーツには香り高いホリデーティーを添えて。

Tips

とびきりのチーズボードには
何を盛り合わせる？

本場で育まれた素晴らしいチーズは、少しずつ盛り合わせるだけで十分。倍に添えるなら、熟成の複雑みに合う蜂蜜、旬のフルーツ、ナッツィな風味やコクと相性のよいピーカンナッツ、そしてローズマリーやレーズン、ピーカンナッツをたっぷり入れたクラッカーなどを。風味に変化が加わり、ますます手が止まらなくなるはず。

Holiday Bakery

ペラベッカ
by DEAN & DELUCA
シトローレン 栗と和三盆
by DEAN & DELUCA



Tips

ホリデーの伝統菓子で
1日の終わりに心安らぐひと息を

一年の恵みを詰め込み、焼きあげたこのシーズンだけのおたのしみ「ホリデースイーツ」。薄くスライスしてもぎっしりとしたナッツやフルーツを感じるリッチな伝統菓子は、お好みの食後酒と、毎日少しずつお召しあがりいただきたい一品です。日に日に味がなじんでゆくおいしさを、味わってみてはいかがでしょうか。

Sweets of the Fruitful Season

プティフルセット
by OCTOBRE

ブラズリン街
by MAZET

キッケ ラム・ノッチョーラ・トローネ
by Antica Dulcinea

マロングラッセグラッパ風味 8個 木箱入り
by DEAN & DELUCA

アジャンブルー
by COUFIDOU

ル テリユール 12個入り
by YANN COUVREUR

ボエロ ギフトボックス チェリー
by Bodrato CIOCCOLATO

クロッカント
by Brontedolci





Holiday Hamper

ホリデー ハンパー
 テイスト オフ ホリデー トリート (入荷予定112月上旬)
 by DEAN & DELUCA

アフターディナーに紅茶とお菓子をたのしんでいただけ
 「ハンパー」をご用意しました。中には、毎も愛らしいホリデー
 ティーと、フランスとイタリアの伝統菓子。パーティーの手
 土産にすれば、デザートタイムはお任せ。

●クリスマスティー キャニスター缶 by ウィットード/クローブや
 オレンジピール入りの甘美なブラックティー。 ●ノネット缶 by
 ミュロ・エ・プチジャン/スバスのさいいたパンデビスに、カシス、
 フランボワーズ、オレンジのジャムを詰めた伝統菓子。 ●プラス
 リン缶 by マゼ/約400年愛されるキャラメリゼしたアーモンド菓
 子。缶は本店がモチーフ。 ●ピスタチオパウンドケーキ by プロン
 テドルチ/軽い食感の生地に、シチリア産ピスタチオがたっぷり。
 ●キック by アンティカドルチネア/メレンゲの中にフレーバーク
 リームを絞り、ピターチョコでコーティングしたオリジナル菓子。
 ●ボエロ ギフトボックス チェリー by ボドドラート・チョコレート/
 生のチェリーをグラッパに漬け込み、チョコレートでドレス。 ●ピ
 クニックバスケット サイズ by ディーン & デルルーカ/オリジナルプ
 レートをあしらった、ラタン製の蓋付きバスケット。 ¥27,000

GIFT From THE HEARTS

心に浮かぶあの方は、何が好き？
 思い浮かべる時間もまた、心が温まります。
 欧米発祥のギフトバスケット「ハンパー」は
 その時期のおいしいものや相手の好きなものなどを、
 思い思いに詰め合わせる、まるでお手紙のようなギフト。
 この時期ならではの「おいしい」に思いを馳せて、
 大切なギフトを選んでみませんか。



見たたのしく、食べておいしい。
 食後もうれしさが続く詰めあわせ

「相手を思い遣ふ美しさを残してゆきたい」と誕生した人気のクッキー
 缶に、DEAN & DELUCA限定缶が登場します。中には、料理家
 の渡辺千尋さんがレシピを監修した7種のクッキーがぎっしりと。
 詰めあわせクッキー缶 (FAIRY) by ケイタマルヤマ ¥4,860
 (入荷予定112月中旬)



冬の土産にもよるこぼれる
 ミラノ発祥のホリデー焼き菓子

きめ細かく、ふわっと口どける生地に、マロンラッセとドライフィグ
 を加えたDEAN & DELUCAだけのフレーバーです。アドベント期
 間に少しずつスライスして、深まる味わいものしんで。
 マロンとフィグのパネットーネ by レス ¥5,400 (入荷予定112月中旬)



パリのショコラティエがつくる
 愛らしいキツネのブラリネ

ダーク、ブロード、ミルク、ホワイト。艶やかな4種のチョコレートの
 中には、甘さと塩気、カリッとした食感とナッツが相まったノワゼッ
 トクリーム入り。奇をてらわれない素直なおいしさが評判です。
 ル テリエール 12個入り by ヤン・クヴルー ¥9,720 (入荷予定11月中旬)



2年に一度の収穫年に
 名産地から届くピスタチオクリーム

シチリア州ブロンテのピスタチオ栽培加工メーカーが、自社農園のピ
 スタチオなど厳選した原料のみを使用。ナッツの風味を贅沢に感じ
 られるスプレッドに。瓶の愛らしさもギフトにぴったり。
 ピスタチオクリーム by エバー・グリーン/ 90g ¥1,944、190g ¥3,240



南イタリアの恵みを詰めあわせた
 トマトバスタセット

イタリア・カンパニアから届くトマトソースとペンネのセット。シンプ
 ルにゆでたバスタソースに絡めれば、現地でしか味わえない素材の
 よさがそのまま感じられます。
 ナポリトマトソース by カーサ・マラツォ、ペンネリガーテ by セタロ
 エキストラバージンオリーブオイル by バリオニ ¥4,752 (入荷予定112月上旬)



料理好きの毎日に。
 2023年収穫、一番搾りのオリーブオイル

サラダやマリネなどの前菜に特におすすめな「オヒブランカ」。肉・魚
 料理の風味豊かなメインディッシュには「ピクアル」。今年収穫したオ
 リーブから搾りたので、ファーストハーベストです。
 エキストラバージンオリーブオイル オヒブランカ 250ml、ピクアル 250ml
 by プラボレウム 各¥2,808 (入荷予定112月上旬)



コニャックのためのブドウからつくる
 香り高い贅沢なジュース

コニャック地方でも良質なことで知られるグランシャンパーニュ地区
 のブドウを、そのままジュースに。機械に頼らず昔ながらの製法にこ
 だわるつくり手が、年に一度しかつくり出さない希少な一本。
 スパークリング グレープジュース by ボール・ジロー 750ml ¥2,592
 (入荷予定112月上旬)



スパイシーなお菓子とも合う
 甘く優雅なフレーバードティ

デンマーク王室も愛する老舗茶商の茶葉。中国紅茶のキーンと
 セイロンをブレンドし、キャラメルのような優しい香りをつけた濃厚な
 甘みとまろやかな後味。ミルクを落ととしても。120g入り。
 クリームティー by エー・シー・パークス ¥4,104



優しくとろけるような甘み。
 食前食後にゆっくりたのしむワイン

シャンパーニュの家族経営のつくり手が手がける、ブドウ本来の優
 しい甘みをたのしむフォーティファイドワインです。その果実味はチー
 ズとの相性もよく、デザートタイムのおともにも。
 ラタフィアド シャンパーニュ by ファニエル・エ・フィス 700ml ¥8,800
 (入荷予定112月中旬)

※表示価格は、すべて税込み価格です。
 ※お酒は消費税10%、その他食材、お菓子は8%となります。

P4-5 COUNTDOWN TO CHRISTMAS



Holiday Ornament Tin
オーナメント缶 SHOBU GAKUEN
by DEAN & DELUCA

毎年、少しずつ集めるたのしみを。知的障がい者支援施設「しょうぶ学園」の利用者による作品を施した、飾ってうれしく、食べておいしいオーナメント缶です。中には、ホリデーモチーフのチョコレート入り。

オーナメント缶 SHOBU GAKUEN シモカワトミ
オーナメント缶 SHOBU GAKUEN ハマダミキオ
オーナメント缶 SHOBU GAKUEN アリムライコ
以上すべて by ディーン & デルカ / 各¥972



P6-7 CHEERS



Champagne
ヴァレ ヴィレーヌ
by Roses de Jeanne

単一品種、単一区画、単一ヴィンテージでつくる「セドリック・ブシャール」の、ピノワール100%。22ヶ月と、その中で一番熟成期間の短いキュヴェです。泡も酸も多く、果実味もありながら、柔らかな味わい。

ヴァレ ヴィレーヌ
by ローズジャンヌ / ¥19,800



Caviar
1983 J.CAVIAR オシエトラ プレミアム
by JAPAN CAVIAR

とっておきの味わいを特別にご用意しました。国産では珍しいロシアチョウザメから採卵するオシエトラ種の、卵径3.3mm以上の卵のみ使用。上質な甘みとコク、ヘーゼルナッツのような余韻があります。専用スプーン付き。

1983 J.CAVIAR オシエトラ プレミアム
by ジャパンキャビア / 20g ¥16,794、50g ¥41,040

Holiday Advent Calendar Garland
ホリデーアドベントカレンダーガーランド
by DEAN & DELUCA

「HAYU」小川 学氏のワイヤーアートを、25日全て違う図柄でデザイン。開ける人を思い浮かべながら好きなものを入れられるガーランド型のアドベントカレンダーです。使い終わったら大きな巾着にしまい、また来年。

ホリデーアドベントカレンダーガーランド
by ディーン & デルカ / 巾着25個、ロブ入り ¥4,180

Advent Calendar
アドベントカレンダー
by Sebastien Gaudard

バリの人気パティスリーから届く、端正なアドベントカレンダー。粉糖で仕あげたアーモンドチョコレートや、味わいに定評のあるキャラメルなど。毎日ひと窓、大人があげたいくなる本格的なスイーツが入っています。

アドベントカレンダー
by セバスチャン・ゴダール / ¥12,960

Smoked Salmon
スコットランド産スモークサーモン
by HASEBE

生鮮輸送された新鮮なサーモンを、必要最小限の塩分で、ゆっくりと冷燻。ほのかな薫香、しっとりとした口溶けを堪能するには、切り立てがベスト。ブロックをパーティーの間に切りながらおたのしみください。

スコットランド産スモークサーモン
by はせべ / ¥3,024

Terrine de Campagne Venison
蝦夷鹿のテリーヌ ドカンパーニュ
by ELEZO

厳しい基準で狩猟した蝦夷鹿を適切に加工。良質なフランス産ピスタチオを加えたDEAN & DELUCA限定のテリーヌです。肉の旨みや複雑さが生きた力強い味で、マスタードや浅漬けしたピクルス、生シソウを添えても。

蝦夷鹿のテリーヌ ドカンパーニュ
by エレゾ / ¥1,296

Culatello ART
クラテッロ ART
by FUKUDOME SMALL FARM

日本では希少なサドルバックの、脂身と赤身のバランスがとれたもも肉を使用。じっくり18ヶ月以上、手間ひまかけて熟成しています。豊潤な香り、肉の旨み、すっととろける脂の甘みは、どうぞ切り立てを。

クラテッロ ART
by ふくどめ小牧場 / 100g ¥4,104

P8-9 SPECIAL FEAST



Beef Wellington
鹿児島産黒毛和牛のバイ包み焼き 黒トリュフソース
by DEAN & DELUCA

「No Code」米澤文雄シェフ監修、トリュフが香るメインディッシュです。肉の旨みとほどよい脂のつたサーロインを、トリュフ入りマッシュルームのデュクセル、パイ生地で包み、オーブンで焼きあげました。

鹿児島産黒毛和牛のバイ包み焼き 黒トリュフソース
by ディーン & デルカ / ¥18,000

Wine
スカレット カベルネ ソーヴィニヨン 2018
by McGah Family

ナバから届く、ダークフルーツのコンポートを思わせる果実味に、きめ細やかなタンニンが溶け込んだ、均整のとれた赤ワイン。厚みのあるボディとほんの少しのミネラル感。複雑で繊細な、持続性のある余韻に浸って。

スカレット カベルネ ソーヴィニヨン 2018
by マクガファミリー / 750ml ¥16,500



Holiday Salad
贅沢感のあるサラダ

ホリデーの食卓に合わせた贅沢感のあるサラダです。旬の食材はもちろん、さまざまな具材をふんだんに美しく盛り合わせた、素材を味わうごちそう。味、香り、見た目、食感など、どうぞ五感で味わって。

ローストカリフラワーとスペルト小麦のサラダ
by ディーン & デルカ / 100g ¥700
ウインターケールサラダ
by ディーン & デルカ / 100g ¥980
岡山産牡蠣のスマークと芽キャベツのサラダ
by ディーン & デルカ / 100g ¥1,080

Roasted Duck & Apple
合鴨とリンゴのロースト 柚子のガストリックソース
by DEAN & DELUCA

冬場は脂がのって旨みの増す合鴨の胸肉と、リンゴをロースト。コンフィチュールにした柚子の香りとほろ苦さを生かした甘酸っぱいガストリックソースを合わせて、メインディッシュに仕立てました。

合鴨とリンゴのロースト 柚子のガストリックソース
by ディーン & デルカ / 1個 ¥2,300

Lobster & Mussel Risotto
オマール海老とムール貝のリゾット
by DEAN & DELUCA

バターをきかせたりゾットに、オマール海老のだしをきかせた濃厚なビスク風ソース、オマール海老とムール貝をのせ、目にも華やかに。食べる前に温めていただくことで、旨みをしっかりとった一品になります

オマール海老とムール貝のリゾット
by ディーン & デルカ / 1個 ¥1,800

P10-11 DESSERT TIME



Cheese Board
チーズの盛り合わせ

良質で新鮮なミルクをはじめ、「本当に美味しいチーズ」に欠かせないのは優れた熟成です。若い状態から経験豊富な熟成士やつくり手が見極め、ベストな状態へ高めた、世界のチーズを選び取りました。

コンテ 30カ月熟成
by リヴォワール ジャックマン / 100g ¥1,296
ゴルゴンゾーラ ピカンテ
by フィオレンツォ ジョリット / 100g ¥1,296
モンゴメリー チェダー
by ニールズヤードデイトリー / 100g ¥2,592
ロビオラ ディ ブッフアラ
by ルイジ グッファンティ / 100g ¥2,322

Dessert Wine
ラタフィア ド シャンパーニュ
by Faniel & Fils

シャンパーニュの家族経営のつくり手が手がける、ブドウ本来の優しい甘みをたのしむフォーティファイドワイン。その果実味はチーズとの相性もよく、デザートタイムのおともにおすすめ。

ラタフィア シャンパーニュ
by ファニエル・エ・フィス
700ml ¥8,800



Holiday Bakery
ベラベッカ
by DEAN & DELUCA

アルプス地方の言葉で「洋梨のパン」という名の通り、洋梨をベースに6種のドライフルーツをキルシュ漬けに。ナッツとスバイスをたっぷり加えた生地をつなぎに焼きあげた、一切れで満足感のある芳醇な伝統菓子です。

ベラベッカ
by ディーン & デルカ / ¥1,980

Holiday Bakery
シュトーレン 栗と和三盆
by DEAN & DELUCA

バターたっぷりの生地に、マロンラッセ、ヘーゼルナッツ、そしてラム酒漬けした栗を丸ごと入れ、和三盆でお化粧。栗のほっくりとした甘みとバターが溶け合う、リッチなシュトーレンです。

シュトーレン 栗と和三盆
by ディーン & デルカ / ¥2,670

Sweets of the Fruitful Season
大人の夜長のスイーツ

お酒や紅茶と、ゆったりつめるスイーツをそろえました。イタリアとフランスからは、この時期ならではのフルーツやナッツのお菓子。選ぶたのしみもあるプチケーキも用意すれば、華やかなアフターパーティーに。

ブティフルセット
by オクトーブル / ¥2,916
ブラズリン缶
by マゼ / ¥4,212
キッケ ラムノッツォーラ・トロネ
by アンティカ ドゥルチネア / 各¥378
マロンラッセグラッパ風味 8個 木箱入り
by ディーン & デルカ / ¥3,780
アジャンブルー
by コフィドゥ / ¥4,212
ル テリエール 12個入り
by ヤン・クワルー / ¥9,720
ボエロ ギフトボックス チェリー
by ボドラー・チョコラート / ¥3,564
クロックンテ
by ブロンデルチ / ¥2,160



HOLIDAY COLLECTION 2023
ホリデーの食卓を彩る限定メニューのご予約が始まりました



ご予約期間
2023年11月10日(金)～12月10日(日)
*予約数に達し次第、締め切らせていただきます。
ゲストに合わせて選べる多彩なメインディッシュと、パティシエの腕とセンスが光る特別なクリスマスケーキを、今年もバラエティー豊かにご用意しました。年に一度の大切な集いのひと時を、「おいしい」記憶で彩りませんか。WEBサイトと店頭にて、ご予約を受け付けています。



HOLIDAY INSTAGRAM CAMPAIGN
誰かを想い贈るホリデーギフトをシェアする投稿キャンペーンを開催



キャンペーン期間
～2023年12月25日(月) 0時切
*期間中何度でもご参加いただけます。
20名様に20周年限定ギフトカード(1000円分)をプレゼント。
参加方法 | ふたつのハッシュタグ「#DDHOLIDAY」「#ギフト」メンション (@deandeluca_jp) を必ずつけて、投稿してください。詳しくは、こちら>>>

