



**Limited** 春らしいキャラメルイエローの  
テーブルウェアが登場

今年の春は限定カラー、キャラメルイエローのシリアルボウルとケーキプレートが登場。シリアルボウルには具沢山のスープやヨーグルト、サラダ。ケーキプレートはテーブルロールやフルーツの盛り付けから、ティータイムのおやつにも。いずれもシンプルながらも幅広く使えます。定番のモーニングマグ、キャラメルイエローとお揃いで1日の始まりを明るく元気に過ごしませんか。

販売価格：シリアルボウルキャラメルイエロー ¥1,650 / ケーキプレートキャラメルイエロー ¥1,320  
販売期間：マーケット店舗 2021年3月15日～、オンラインストア 2021年4月上旬～  
※数量限定商品のため、なくなり次第終了とさせていただきます。



思い立ったらいつでもフルコースの楽しみを

前菜からメインディッシュにフルーツまで、フルコースのおもてなし料理をご自宅にお届けする DEAN & DELUCA のケータリングサービス。家族の記念日や親しい友人とのミニパーティーなど、よりアットホームな会食にもご利用いただけるコースなどご用意しています。器やカトラリーなど必要なテーブルウェアも一緒にお届けし、盛り付けやセッティング、コースによっては仕上げの調理やサー빙までが含まれていること。食器を揃えたり、移し替えたりの手間もいらず、レストランの華やかなフルコースが、ご自宅でゆっくりお楽しみいただけます。

販売価格：テイスティングメニュー ¥8,800/1名 \*4名様より承ります  
ご予約：03-5432-7505(平日10:00～18:00)



STRAWBERRY SEASON  
HAS COME

甘酸っぱい旬のいちごを丸ごと味わう



DEAN & DELUCA  
ベリーチーズケーキロール  
¥367 / 販売中～なくなり次第終了



厳選した大粒の国産苺に合うよう、焼き上げたすっきりと上品なこしあんど、とろけるように柔らかいお餅が人気の一品。その日に作られるからこそ味わえるジューシーないちご大福です。



グラニースミス  
ストロベリーアップルパイ 16cm  
¥2,700 / 2021年4月9日(金)～4月11日(日)



ご注文をいただいてから、一杯ずつミキサーにかけてお作りするストロベリージュースは、果実の豊かな風味を丸ごとお楽しみいただけます。

DEAN & DELUCA  
ストロベリージュース  
S ¥583 / 販売中～4月25日(日)  
イートインご利用の場合、10%の消費税となります。



DEAN & DELUCA  
ストロベリープリン  
¥410 /  
2021年4月23日(金)～  
4月25日(日)

FOLLOW US

WWW.DEANDELUCA.CO.JP



DEANDELUCAJP



DEANANDDELUCAJP



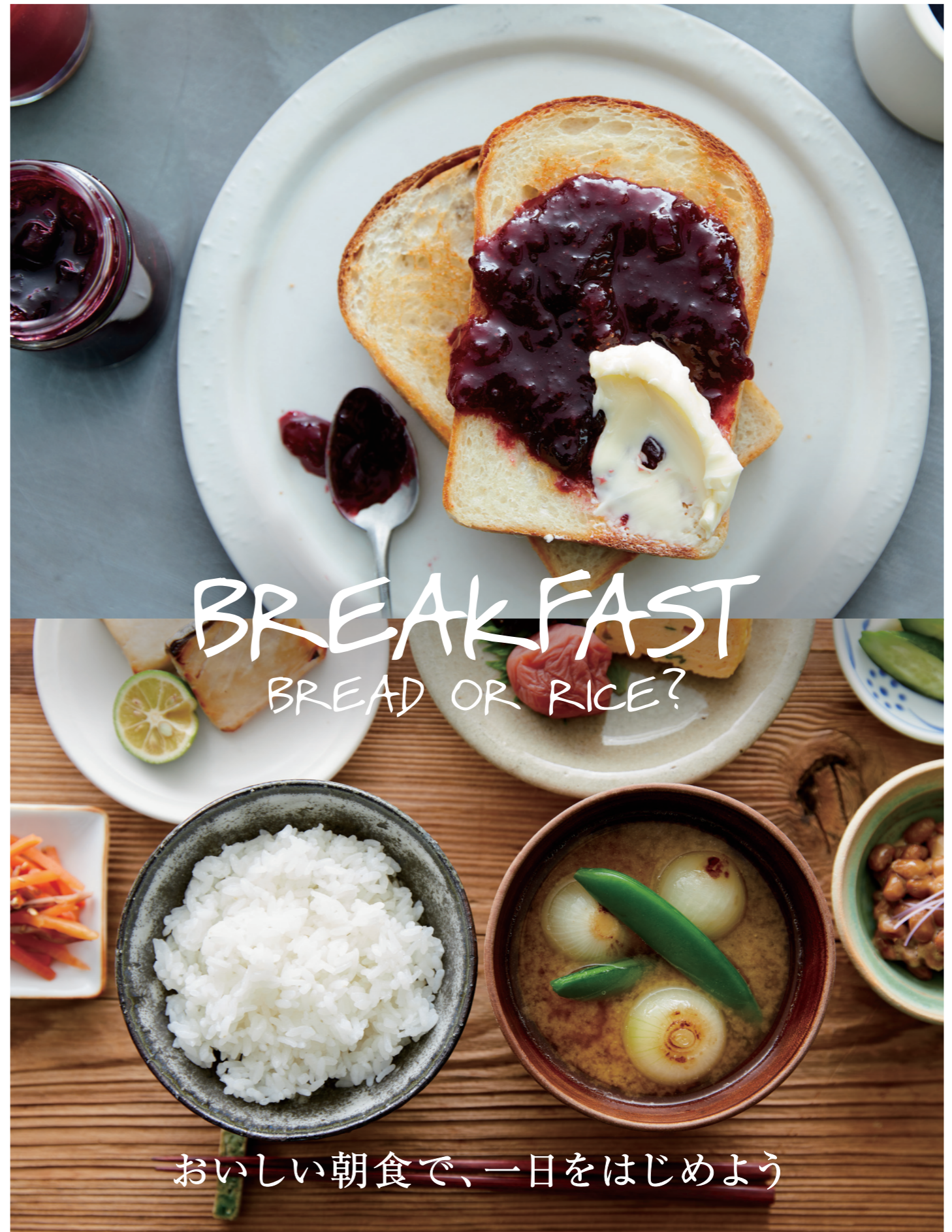
DEANDELUCA\_JP



WWW.DEANDELUCA-ENJOY.COM



\*商品により取扱店舗が異なります。\*表示価格は、すべて税込価格です。\*掲載情報、価格は変更になる場合がございます。



おいしい朝食で、一日をはじめよう

# BREAD

パンの焼ける香りに包まれながら、朝の幸せな食卓づくりを

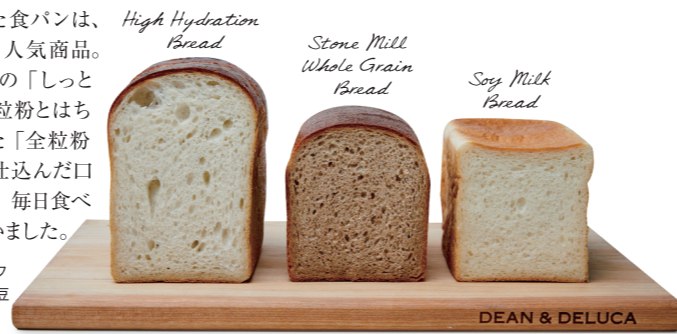


こんがり焼いたトーストにはお気に入りのジャム。炊きたてのごはんには気の利いたおかずとお味噌汁。本格的な味わいを楽しめるパンやごはんのおともを見つけて充実した朝ごはんを1日をはじめませんか？

熟練のベーカリー職人が理想の味わいを追求。そのままでもトーストしてもおいしい3種の食パン

素材と製法にこだわり抜いた食パンは、パン好きにリピートいただく人気商品。白米のような甘さともちもち感の「しっとり山食パン」、石臼挽きの全粒粉とはちみつで風味豊かに焼き上げた「全粒粉食パン」、豆乳とはちみつで仕込んだ口どけのいい「豆乳角食パン」。毎日食べ飽きない3種のおいしさが揃いました。

左から：しっとり山食パン ¥432 / ハーフ ¥270 / 石臼挽き全粒粉ブレッド ¥346 / 豆乳角食パン ¥367



**New** ムースのような軽い口どけのホイップジャム

ホイップクリームのようにふわふわで、ジューシーな味わい。極上の口どけのジャムができました。2つのフルーツを掛け合わせたフレーバーは3種類。全粒粉スコーンやフレッシュチーズやハーブにも合う濃厚なフルーツ感を、軽やかに楽しめます。いつものトーストにひと塗りして、新たな食体験をどうぞ。

左から：DEAN & DELUCA ホイップジャム ラズベリー&バナナ/マンゴー&レモン/アサイ&ブルーベリー 各¥1,512



丁寧においしさを引き出した素材がよるこぶフルーツジャム

春に旬を迎えたばかりのフルーツを使った今だけの味わい。素材の活かし方や組み合わせにこだわるつくり手から届く、国産ジャムを集めました。余計なものは足さず素材そのものをいかしてつくった味わいは、もぎたて果実のようなジューシーさ。上質な後味で、心地よい余韻が残ります。左から：ひなた曜日 ホワイトグレープフルーツのマーマレード ¥1,296 / En dehors クリームチーズスプレッド プレーン ¥600 / En dehors クリームチーズスプレッドミックスベリー ¥600 / ひなた曜日 ラズベリーのジャム ¥1,296 / SOIL TABLE ネーブルオレンジシロップ漬けとピスタチオ ¥1,188 / Chez Momo レモンとカンス ¥756 / ジャムオブワンダー 発酵酵母 ¥1,296



# RICE

朝からおかわりしたくなる、日本各地のおかずと新顔ふりかけ

忙しい朝の強い味方、ごはんのおとも。魚、肉、野菜、海藻など、日本各地の老舗が地元食材を使って実直につくる、美味しいおかずをセレクトしました。炊きたてのごはんのにせるだけで、おいしい朝の食卓に。手間暇かけてつくった魚介のふりかけは、風味豊かな生タイプ。素材ごとに調味する魚と副菜に、食感や旨味をプラスし、丁寧に仕込んだ料亭の小鉢のような味わい。おかゆにもしっとりなじみます。



左から：シーライフ のどぐろほぐし ¥648 / 徳丸漬物 おつけもの 木樽入り ¥702 / ふくや 醬明太 ¥864 / マルコ水産 極海苔師の生のり佃煮 ¥1,080 / 北彩屋 海峽サーモン 熟成ほぐし身 ¥864



**New** 左から：DEAN & DELUCA 生ふりかけ からすみと刻み生姜のどくろどとひじき/あじと梅干し 各¥972

# ENJOY BAKING

つくるを楽しむ



**New** ケーキのように楽しむ、リッチな味わいのパンケーキ

ふわふわパンケーキが簡単にできるミックス粉に、「レモンポピーシード」と「ブルーベリーアールグレイ」の2つの味わいが新しく登場。別添えのドライフルーツを加えるひと手間で、まるでケーキのような仕上がりに。週末はフルーツやクリームをトッピングして、贅沢なランチをお楽しみください。

左から：バターミルク パンケーキミックス ¥1,296 / ブルーベリーアールグレイ パンケーキミックス ¥1,080 / レモンポピーシード パンケーキミックス ¥1,080



麦味噌、豆味噌、米味噌。自分好みの味噌選びから始める、毎朝のお味噌汁

地域特性の強いお味噌は、幼い頃からの慣れ親しんだ味噌の味を求める方も多い調味料。味の決め手となる味噌は郷土色豊かで、一般的に、北は辛口が多く、南は甘め。大豆と麴の配合、熟成期間で変わる、多彩な味噌が各地で愛用されています。自分の好みの味わいから選んで、毎朝のお味噌汁をおいしく楽しみませんか？



左から：麻生醤油醸造場 九重高原まみそ ¥648 / 南蔵商店 里の味 すり ¥648 / 石孫本店 復刻版 石孫味噌 ¥540

