

SUMMER GIFT

2025



DEAN & DELUCA

SUMMER GIFT

2025



DEAN & DELUCA

ARTISAN CREATION

つくり手たちの想いのこもった逸品



三輪そうめん小西

奈良県「三輪山の麓」にて厳選された素材と受け継がれる技で造り上げた、本物の三輪素麺。時代や道具が変わっても、日々の異なる気温や湿度が味と品質に関係する手延べ素麺づくりは麺匠の経験による水や塩の調整、仕込みこそが命といっても過言ではありません。素麺づくりは土台となる捏前に始まり、様々な工程があり、現在五代目麺匠の技が本物の味を支えています。

受け継ぎ、磨く、百年の味。職人の技が紡ぐ夏の麺



味わいの違いをたのしむ素麺とつゆの詰め合わせ

厳選された素材と受け継がれた技でつくられる三輪素麺と、お出汁の専門店「うね乃」特製の2種のつゆの詰め合わせ。極細の最高級品「神杉」には土生姜の風味が豊かなつゆを、定番の「誉」には芳醇なお出汁の旨みがたっぷり効いたつゆを合わせておたのしみください。

三輪そうめん小西 三輪素麺詰め合わせ うね乃特製つゆ

○手延べ素麺(極細)×6、手延べ素麺×9、編み麺×3計18束 つゆ×2

¥6,000 (税込¥6,480)



彩鮮やかな、虹色の素麺

紅紫蘇、トマト、生姜、よもぎ、青紫蘇など、食材の色味を活かして、ひと束ひと束丁寧につくられた手延べ素麺。夏の食卓を美しく彩ります。

三輪そうめん小西 みわのにじ手延べ素麺

○手延べ素麺(紅紫蘇)、手延べ素麺(トマト)、手延べ素麺(生姜)、手延べ素麺(よもぎ)、手延べ素麺(青紫蘇)、手延べ素麺(ブルーベリー)、手延べ素麺(紫いも) 各2計14束

¥3,000 (税込¥3,240)



伝統技術と 素材へのこだわりが光る素麺

手延べ素麺発祥の地、奈良県桜井市で伝統的な製法を守り続けている三輪そうめん小西の素麺。強いコシとなめらかなど越しが格別。

三輪そうめん小西 三輪素麺 木箱入り

○手延べ素麺 12束

¥2,200 (税込¥2,376)



パティシエが手掛ける、華やかなアイスクーキ



ザクザクの全粒粉生地、ココナッツジェラートにマンゴーソルベと
パッションフルーツガナッシュをしのばせました。ほんのり酸味の
効いたギリシャヨーグルトと蜂蜜クリームと共におたのしみください。

PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI
アイスクリームケーキ トロピカル

¥7,500 (税込¥8,100) *送料込み

QRコード: オンライン限定 冷凍



PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI

「notre inspiration, c'est vous. インスピレーションの始まりは、あなた。」を
コンセプトに、2015年東京都世田谷区にオープン。地域に根ざし地元から愛
されるケーキ屋でもありながら、お客様にとって唯一無二の特別な存在として
世界からここをめがけてくるようなスペシャルな店にもなりたいという『日常』
から『特別』までを内包する懐の大きなパティスリーを目指しています。



ヘーゼルナッツ入りのバニラアイスのスポンジで巻き、ピスタチオ、フラ
ンボワーズ、チョコレート、バニラ、マンゴー、ピーチ、キャラメル、アー
モンドミルク。8種類のアイスクリームとソルベをのせて仕上げました。

LA VIEILLE FRANCE
アイスクーキ アボンダンス

¥5,093 (税込¥5,500) *送料込み

QRコード: オンライン限定 冷凍



LA VIEILLE FRANCE

パリの老舗店「LA VIEILLE FRANCE」のシェフ・パティシエを務めていた、
木村成克氏が2007年にオープンしたパティスリー。千歳烏山と仙川に二店舗
を構え、パリを思わせる店内には、ケーキ、焼き菓子、ジャムやコンフィチュール
などが並んでいます。伝統的なフランス菓子の味を大切に、フランスの名店
で11年間修業したシェフの、本場仕込みの味が人気の秘訣です。

ひとつの土地で育まれたシャクータリーとビールを共に



ふくどめ小牧場

オランダで養豚を学んだ長男・俊明氏が、日本唯一の希少な豚種「サドルバック」と「幸福豚」を飼育。ドイツのビオ食肉業界を牽引する牧場『Herrmannsdorfer』で7年間ハム・ソーセージ加工の修業をし、国家資格であるマイスターを取得した次男・洋一氏がシャクータリーに仕あげています。「まっすぐ、丁寧に、手間ひまをかけて」をモットーに掲げています。



パキッとジューシーなTESIOのソーセージやまろやかなパテと一緒に、イギリスで経験したリアルエールを沖縄で表現するCLIFF GARO BREWINGのクラフトビールを合わせました。

TESIO × CLIFF GARO BREWING

○TESIO:ローストボークブロヴァンス、アウフシュニット ナイトハーバー、アウフシュニット シトラスファーム、コーレーグースのチョリソー、モッツアレラヴルスト、イチヂクとナッツのレバーパテ、サイウア 各1計7
CLIFF GARO BREWING:カミータイラー、パイナッブルディガー 各1本

¥7,123 (税込¥7,835)



オンライン
限定
冷蔵



TESIO

沖縄県産豚を中心としたお肉と沖縄の素材を活かしながら、クラシックなドイツ製法にはんの少しのユーモアを加えた、TESIOならではのシャクータリー。2022年にソーセージの本場ドイツで開催された国際品評会IFFAにおいて、数々の商品が最高評価のゴールドメダルを受賞。「ソーセージを通して、つくり手とお客様が通じ合える瞬間を大切に」をモットーに日々心を込めて製造しています。

希少豚種の味わいを活かしたふくどめ小牧場こだわりのシャクータリー5種と同じく鹿児島の名水の清水の湧水を使用しクラフトビールをつくるSANKAKU BEER WORKSのフルーティーなサワービールを合わせました。

ふくどめ小牧場×
SANKAKU BEER WORKS

○ふくどめ小牧場:幸福豚のスモークソーセージ×1、幸福豚のハーブソーセージ×1、サドルバックスベアリブコンフィ×2、幸福豚のスモークハムステーキ ×1計5
SANKAKU BEER WORKS: Moze-Sour×4

¥8,000 (税込¥8,800)



オンライン
限定
冷蔵



BELOVED CLASSICS

愛され続ける定番の贈りもの



果肉×果汁のジューシーゼリー

まるでとれたての果実そのままのおいしさが味わえる瑞々しさと、とろけるような食感の贅沢なゼリーです。

フルーツゼリーバスケット

○ピーチ&ピーチ、トマト&グレープフルーツ、キウイ、カシス&ブルーベリー、シトラスミックス、マンゴー&マンゴー 各1 計6



¥3,300 (税込¥3,564)



厳選したフルーツの濃厚な口あたり

濃厚な味わいと滑らかな飲み口の贅沢なフルーツドリンク。アップル、グレープ、マンゴー、ピーチの4つの味わい。

ビタミンフルーツコレクション

○アップル、グレープ、マンゴー、ピーチ 各2 計8



¥4,000 (税込¥4,320)



スライスした野菜の形をそのままにフライ。素材本来の鮮やかな色や香りを残し、風味を最大源に活かしました。

ベジタブルチップスコレクション

○ベジタブルチップス、緑野菜チップス、根菜チップス 各2 計6



¥3,000 (税込¥3,240)



グラスに盛り付けたら、すぐにたっぷりのフルーツがたのしめる贅沢なフルーツポンチ。色とりどりのフルーツをさりとしたシロップに漬けこみました。

プレミアムフルーツポンチ

○クラシックS、サマーグリーン 各1 計2



¥3,500 (税込¥3,780)

生の国産フルーツをフリーズドライにして、ホワイトチョコレートをじっくり染み込ませた含浸タイプのチョコレート。見た目も色鮮やかでギフトにぴったりの逸品。

ソークドフルーツチョコレート

○いちご3種（淡雪、すずあかね、とちおとめ）、柑橘3種（湘南ゴールド、ブラッドオレンジ、メヤーレモン）全6種



¥4,700 (税込¥5,076)



旬のフルーツを味わいつくす

旬のフルーツのおいしいところを閉じ込めた、ゼリーやフルーツポンチ、ジュースを詰め合わせた夏限定のバスケット。

パーフェクトフルーツバスケット

○フルーツポンチ：クラシックS、サマーグリーン 各1 フルーツドリンク：グレープ、マンゴー、アップル、ピーチ フルーツゼリー：シトラスミックス、マンゴー&マンゴー、ピーチ&ピーチ、トマト&グレープフルーツ、キウイ、カシス&ブルーベリー 各1、蓋付きバスケットL×1 計13



¥9,000 (税込¥9,720)





どこか懐かしい、甘酸っぱいレモンケーキ

ふんわり、しっとりとした食感に、レモンの果汁と果皮を合わせた甘酸っぱい味わい。どこか懐かしいレモンケーキを小ぶりのサイズで詰め合わせに。

*5月下旬発売

レモンケーキ

6個入
¥2,000
(税込¥2,160)

10個入
¥3,000
(税込¥3,240)



季節限定の軽やかな味わい

フランスの伝統的な製法を大切に、素材それぞれのおいしさを活かしたフレーバーがたのしめるフィナンシェです。

プティフィナンシェコレクション

○カフェオランジュ、プールシロン、ビスターシュバンプルムス、アナナスノワドゥココ、クランベリーパニーユ

12個入
¥2,200
(税込¥2,376)

25個入
¥3,400
(税込¥3,672)



定番で人気のクッキー 2種と、夏の時期にぴったりなレモンのメレンゲとクッキーを、紅茶と詰め合わせにしました。

紅茶とクッキーの詰め合わせ

○バニラクッキー、ディーン&デルーカブレンドティー 6pcs、ソルトキャラメルクッキー、レモンボビーシードクッキー、エルダーフラワー&カモミールティー 6pcs、メレンゲアソートシトラスミックス 各1計6



¥4,900 (税込¥5,292)



アイシングやブルドネージュ、メレンゲなどレモンの味わいをさまざまな食感で表現。アーカイブ柄の缶も魅力のひとつ。

KEITA MARUYAMA クッキー缶 レモン

○レモンのアイシングクッキー×10、レモンピールとローズマリーのバクッキー×9、カカオサブレ×4、レモンのネージュ×8、紅茶のヴィエノワ×8、レモンメレンゲ 5g



¥4,500 (税込¥4,860)



ジャムサンド、キャラメル、ナッツ、スパイスを使用したクッキーなど、様々な味わいがたのしめるクッキーが入ったシルバー缶。

アメリカンクッキー缶

○ドロップホワイトチョコ×4、ハートジャムサンド(クランベリー)×4、バタースコッチ×5、ソルトキャラメルクッキー×5、サブレクッキー×5、ココアサブレクッキー×5、アイシングハート ピンク×2、アイシングハート イエロー×2、オートミールクランベリー×4、シナモンシュガー×5、ハートジャムサンド(ブルーベリー)×4 計45



¥3,300 (税込¥3,564)



「窯で乾燥させた」という意味をもつフランスの焼き菓子の詰め合わせ。さくさくのパイやバター豊かな風味がたのしめます。

フレンチフルセック缶

○ブルドネージュ×5、ラングドシャ×8、チュイルアモンド×5、パルミエ×5、マカロンココ×5、バトンマレショココアビーカンナッツ×2、バトンマレショ×2、ムラングロッシュ×4、チュイルセザム×5 計41



¥3,500 (税込¥3,780)



華やかに香る、夏のお茶時間
夏にぴったりのさわやかなフレーバーのハーブティーと紅茶を詰め合わせました。5種の香りを気分にあわせておたのしみください。

サマーティーセレクション

○ディーン&デルーカブレンド、アールグレイエクストラ、モロッカニン、エルダーフラワー & カモミール、ルイボス&ローズ 各2 計10



¥2,800 (税込¥3,024)

手軽にたのしめる香り高い一杯

人気のハウスブレンドとサマーブレンドの1杯立てがセットになった贈りものにおすすめのギフトセットです。

シングルブルーコーヒー

○ハウスブレンド（ドリップタイプ）、サマーブレンド（ドリップタイプ） 各8 計16



¥3,500 (税込¥3,780)



ネルドリップ方式の 味わいをご家庭で

濃縮された果実感と甘く香ばしいコクが特徴のフレンチローストブレンドと、浅めに焙煎し華やかな香りのアーリーバードブレンドのアイスコーヒーのセット。

アイスコーヒー

○フレンチロースト（無糖）、アーリーバード 各2 計4



¥3,600

(税込¥3,888)

ローストの違いを味わう、 コーヒーゼリー

ほろ苦い味わいとすっきりとしたコクのフレンチローストブレンドと、浅煎りの豆を使い華やかな香りと軽やかな酸味のトーキョーブレンドの2つの味わい。

コーヒーゼリー

○フレンチロースト、トーキョーブレンド各3 計6

¥2,500 (税込¥2,700)



こだわりの、のどごし

北海道産小豆と、京都府産宇治抹茶を使用。自然にとろけていくような滑らかな食感にこだわりました。
*6月上旬発売

水羊羹

○北海道小豆、宇治抹茶 各2 計4
○北海道小豆、宇治抹茶 各4 計8



各2個 4個入り / ¥1,800 (税込¥1,944)

各4個 8個入り / ¥3,200 (税込¥3,456)

お茶の香り広がる、透き通るおいしさ

京都の「煎茶」と石川県加賀の「加賀棒茶」。日本を代表する2つのお茶を香り高くすっきりとした和のゼリーに。

日本茶ゼリー

○煎茶ゼリー、加賀棒茶ゼリー 各2 計4
○煎茶ゼリー、加賀棒茶ゼリー 各4 計8



各2個 4個入り / ¥1,800 (税込¥1,944)

各4個 8個入り / ¥3,200 (税込¥3,456)





素材の味わいを活かした ごはんのお供

素材そのもののおいしさをたのしむごはんのお供の詰め合わせ。風土に根差した味わいや丁寧な製法を尊び、繋いでいく全国のつくり手と、使用する調味料までこだわり抜いて仕上げました。

ごはんのお供

○石垣島豚黒糖にくみそ、完熟南高梅しそねり梅、藻塩仕込み銀鮭焼きほぐし、函館産真昆布塩ふきこんぶ 各1 計4

4種/¥3,800
(税込¥4,104)

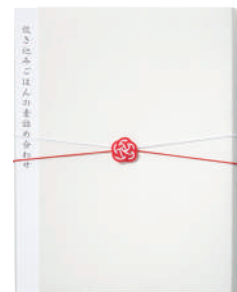


美しい三陸で育った新鮮な魚介と旨みの強い上質な昆布出汁をあわせたお茶漬け。素材のおいしさが引き立つよう丁寧に仕立てました。

三陸贅沢茶漬け

○銀鮭、鯖、帆立、穴子(1箱2食入)
各1 計4

¥4,800 (税込¥5,184)



素材を最大限に引き立てる調味料を使用し、豊かな味わいに仕立てました。2合のお米と一緒に炊くだけでごろっと大きな具材が贅沢な炊き込みごはんが完成します。

炊き込みごはんの素

○飛騨牛とごぼう 白扇酒造福来純本みりん仕立て、丹波赤どりとたけのこ うね乃京のしろだし仕立て、鹿児島黒豚と実山椒 ミツル醤油仕立て 各1 計3

¥4,500 (税込¥4,860)



たいめし、のどぐろめしの素とふりかけ2種の詰め合わせ。まぜるだけ、かけるだけで滋味溢れる海の恵みが味わえます。

井上商店 まぜごはんとふりかけ

○たいめしまぜごはんの素、のどぐろめしまぜごはんの素、ふりかけ しそわかめ、ふりかけ 梅ひじき 各1 計4

¥3,600 (税込¥3,888)



鯛、うなぎ、うにの炊き込みごはんの素を詰め合わせに。新鮮な魚介の旨みが詰まった本格的な味わいをのおたのしみください。

愛媛海産 漁師の炊き込みごはんの素

○鯛めし、うなぎごはん、うにごはん 各1 計3

¥5,000 (税込¥5,400)



AUTHENTIC TASTE, ANYTIME

ご自宅でひろがる本場のひととき



温めてパスタと絡めるだけ

素材にこだわり、本場さながらのクラシカルな味わいに仕あげたオリジナルのパスタソース。

パスタソースコレクション

○ブッタネスカソース、ボロネーゼソース、ボンゴレビアンコ、िकासミソース 各1 計4



¥3,500 (税込¥3,780)



手軽においしいイタリアンをご自宅で

パスタソース2種とパスタ、料理の風味を豊かにするオリーブオイルやトリュフソルトが揃えば本格イタリアンがたのしめます。

イタリアンコンディメント

○スパゲッティニ、トリュフソルトエキストラバージンオリーブオイル、ブッタネスカソース、ボロネーゼソース 各1 計5



¥5,000 (税込¥5,400)



具材をふんだんに使い、素材の持つ旨みをしっかりと引き出した奥深い味わい。一皿で満足感が広がる、調理いらずのごちそうスープです。

スープコレクション

○クラムチャウダー、ミネストローネ、ローステッドコーンスープ、オマール海老のピスク 各1 計4



¥3,800 (税込¥4,104)



アジア各国のスープやかけごはんの具を再現した、夏に食べたいエキゾチックな味わい。温めてごはんにかけるだけで本場の味がたのしめます。

アジアンミールコレクション

○ルーローハンライスソース、ガバオガイライスソース、トムカーガイスープ、ラクサスープ 各1 計4



¥4,000 (税込¥4,320)



絶妙なスパイスやハーブの組み合わせが生みだす、食欲をかき立てる香り。食べ応えのある具材の存在感も魅力のひとつです。

カレーコレクション

○バターチキンカレー、牛ほほ肉のカレー、マッサマンカレー、グリーンカレー 各1 計4



¥5,000 (税込¥5,400)



レストランでたのしむシェフの本格的な一皿を缶詰めに。ご自宅で缶を開けて盛り付けるだけで、手軽にたのしめます。

アベタイザーコレクション

○フィレンツェ風トリッパと白インゲンの煮込み、イワシのオリーブオイル煮、牛肉と香味野菜のインビアンコ、サバのエスカベッシュ、豚とはまぐりのアレンテージョ、砂肝のアヒージョ 各1 計6



¥7,000 (税込¥7,560)

素材を活かした
オリジナルドレッシング

ひとつひとつの原料にこだわり、素材の旨
みをいかしたクラフト感のある味わいです。

ドレッシングコレクション

○レモンシーザー、コリアンセサミン
ジャー、フレンチオニオン 各1 計3

¥3,000 (税込¥3,240)



料理の仕上げに香りをプラスできるフレー
バーソルトと万能タイプのオリーブオイル。

フレーバーソルト&オリーブオイル

○レモンソルト、トリュフソルト、
赤ワインソルト、エキストラバージン
オリーブオイル 各1 計4

¥3,500 (税込¥3,780)



イタリア シチリアとスペイン アンダルシア、
オリーブ名産地の個性豊かな味わい。

エキストラバージン オリーブオイル

○エキストラバージンオリーブオ
イル 計2

¥2,500 (税込¥2,700)



カルパッチョやフルーツサラダなど初夏のお料理
におすすめな、オイル&ビネガーの組み合わせ。

オリーブオイル&
ロゼ バルサミココンディメント

○エキストラバージンオリーブオイル、
ロゼバルサミココンディメント 各1 計2

¥6,000 (税込¥6,480)





夏の食卓、彩り豊かに贅沢に

2種のライス、2種のパスタ、4種のデリ惣菜を詰め合わせた夏の贅沢ギフト。レンジを開ければ、お店の味が手軽にたのしめます。

レディーミール詰め合わせ

○ジャンバラヤ、シーフードバエリア、オクラと海老のトマトクリームペンネ、茄子とサルシッチャのラグーフジリ、キノコとアーティチョークのマリネ、ラタトゥイユ、ハニーカレーチキンサラダ、海老と甲イカのオーロラソース 各1 計8

¥8,148 (税込¥8,800)



オンライン
限定
冷凍



夏の贅沢、ワインやビールと共に。
人気の牛肉タリアートと定番デリ4種を詰め合わせました。

デリ詰め合わせ

○牛肉のタリアート ケイジャンドレッシング、海老と甲イカのオーロラソース、ハニーカレーチキンサラダ、ラタトゥイユ、キノコとアーティチョークのマリネ 各1 計5

¥6,852 (税込¥7,400)



オンライン
限定
冷凍



カフェのようなランチをたのしめます。
リーフサラダを添えれば、至福のカフェタイムに。

キッシュとデリの詰め合わせ

○キッシュロレーヌ、アボカドとベーコンのキッシュ、海老と甲イカのオーロラソース、ハニーカレーチキンサラダ、ラタトゥイユ 各1 計5

¥4,630 (税込¥5,000)



オンライン
限定
冷凍

手間がかかるグラタンやドリアの
オープン料理がいつでもすぐに味わえます。

アボカドグラタンとドリア詰め合わせ

○海老と紅ズワイガニのアボカドグラタン×1、海老とほうれん草のアボカドグラタン×1、ダブルマトミートボールドリア×2 計4

¥3,611 (税込¥3,900)



オンライン
限定
冷凍



毎日の食卓に、とおき。 DEAN & DELUCAの「冷凍デリ惣菜」

ショーケースにずらりと並ぶ、デリ惣菜。
お店ではシェフが毎日、丹精込めてつくっています。
長年愛されるおいしさを、そのままに。
前菜からメインディッシュ、キッシュにグラタン、
ライスまで、バラエティ豊かな
ラインナップをシェフこだわりのレシピで
冷凍食品に仕上げました。



GIFT CATALOG

選ぶたのしみを贈る、ギフトカタログ

お中元や季節のご挨拶として。
おいしいものがぎゅっと詰まった「ギフトカタログ」を贈りませんか。



フォーマルなギフトにもおすすめ ———— ブックタイプ

CHARCOAL チャコール ¥4,000 (税込¥4,400)	IVORY アイボリー ¥5,000 (税込¥5,500)	WHITE ホワイト ¥6,000 (税込¥6,600)	PEARL パール ¥9,000 (税込¥9,900)	PLATINUM プラチナ ¥11,000 (税込¥12,100)	CRYSTAL クリスタル ¥21,400 (税込¥23,540)
---	--	---------------------------------------	--------------------------------------	--	--



軽くてコンパクトだから、持ち運びに嬉しい ———— カードタイプ

CHARCOAL-C チャコール-C ¥3,800 (税込¥4,180)	IVORY-C アイボリー-C ¥4,800 (税込¥5,280)	WHITE-C ホワイト-C ¥5,800 (税込¥6,380)	PEARL-C パール-C ¥8,800 (税込¥9,680)	PLATINUM-C プラチナ-C ¥10,800 (税込¥11,880)	CRYSTAL-C クリスタル-C ¥21,200 (税込¥23,320)
---	--	---	--	--	--

掲載商品はこちらよりご確認ください。



ORDERING & SERVICES GUIDE サマーギフトのご注文方法

□ご注文承り方法：本誌に記載のギフト商品のお申し込みは下記にて承ります。

1 WEB：オンラインストア受付

〈お支払い方法〉

クレジットカード／代引き／Amazon Pay／あと払い（ペイディ）／楽天ペイ／チャージマネー／ギフトカード

*一部商品はクレジット決済のみ

〈ご配送料金／お届けに関して〉

ご配送先1件につき商品代金8,000円（税込）以上で送料無料です（一部地域、一部商品を除く）。

ご配送料についての詳細は、こちらをご確認ください。



〈大口ギフトについて〉

まとまった数量のギフトご購入についてご検討の場合は、こちらのフォームよりお問い合わせください。



2 店頭受付

MARKET 六本木／品川／有楽町／新宿／恵比寿／広尾／吉祥寺／八重洲／アトレ川崎／たまプラーザ／シラル横浜／そごう横浜／名古屋／栄／京都／大阪／岡山／福岡／アミュプラザ博多

〈ご配送料金／お届けに関して〉各店にて異なります。

□承り期間：～ 2025年8月中旬まで

*夏季につき、クール便での配送をおすすめする場合がございます。*店舗ごとに取扱商品が異なります。詳しくは、各店までお問い合わせください。
*原材料の都合により商品の内容が変更となる場合がございます。期間中に完売する場合もございます。あらかじめご了承ください。*オンラインストアは一部ラインナップが異なります。*熨斗(のし)ラッピングの対応も承ります。詳しくは、各店までお問い合わせください。

お問い合わせ

商品・ご注文のお問い合わせ・ご相談は、店頭または下記までお気軽にお問い合わせください。

サマーギフト取扱店舗一覧 MARKET STORE

六本木	03-5413-3580	広尾	03-5422-9082	シラル横浜	045-534-5605	大阪	06-6359-1661
品川	03-6717-0935	吉祥寺	0422-22-1729	そごう横浜	045-444-1401	岡山	086-206-2274
有楽町	03-6212-0070	八重洲	03-5288-8040	名古屋	052-527-8826	福岡	092-739-0207
新宿	03-5909-3847	アトレ川崎	044-276-9601	栄	052-249-8838	アミュプラザ博多	092-433-5113
恵比寿	03-5475-5088	たまプラーザ	045-909-1080	京都	075-253-0916		

オンラインストアでのお買いもの・店舗情報は詳しくはウェブサイトへ

WWW.DEANDELUCA.CO.JP



特設ページへ