Renewal Open

DEAN & DELUCA 品川が 新しく生まれ変わりました

2027年のブランド創設50周年に向けて、新しい起点となるフラッグシップストアが11月1日、リニューアルオープン。
ニューヨークで誕生したわたしたちが、日本の土地と文化の中で育まれた経験をもとに、つくり手と食の未来を描きます。
多彩な限定商品をはじめ「日本のDEAN & DELUCA」だからこそできるご提案を準備してお待ちしています。

詳細はこちら

HOLIDAY COLLECTION 2025

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

メニューはこちら

ご予約期間：2025年11月7日（金）〜12月9日（火）
＊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。オンラインストアにて、ご予約を承ります。

PREPARED FOOD COOK BOOK

プリペアードフードのレシピブックが発売しました

詳細はこちら

ディーン&デルーカのデリ惣菜に息づく料理哲学、
そして選りすぐりの69レシピを初公開

季節ごとに変わる旬の食材を主役に、地中海料理をベースとしながらも世界中のエッセンスを取り入れて仕立てる料理の数々。「見るたのしみ」「つくるたのしみ」「食するよろこび」そのすべての体験を一冊に詰め込みました。DEAN & DELUCA店頭、オンラインストア、全国各書店にて販売しています。

FOLLOW US

オフィシャルサイトをはじめ、各種メディアで新商品やイベント、レシピなど食を豊かにたのしむための情報を発信しております。

HOLIDAY SPECIAL SITE

SNS

APP

COPYRIGHT ©2025 DEAN & DELUCA ALL RIGHTS RESERVED.

The Joy of Gathering

HOLIDAY TABLE

家族と、仲間と、あなたと。
笑顔が集うホリデーの食卓

大切な人と食卓を囲み、とっておきの「おいしい」を分かち合う。
今年もまた、一年に一度の特別な日がやってきます。
乾杯のおともは、果実の恵み輝くシャンパーニュと
ここでしか味わえないアペタイザー。
シェフが心を込めて仕立てた料理でお腹を満たしたら、
チーズとデザートで心ゆくまで会話をたのしみます。
そして贈り物にも、つくり手の想いが伝わる逸品を。
どれもDEAN & DELUCAが国内外から選んだ本物の味。
大切な人と過ごすとっておきの時間に、
たくさんの「おいしい」と笑顔を運びます。

CHEERS!

ゲストが揃ったら祝祭感たっぷりの
飲み物で乾杯しましょう。
きらめく泡が心躍るシャンパーニュ、
気品あふれる芳醇なワイン。
お酒が飲めない人には、
ひとくちで高揚感を届けてくれる
ノンアルコールのスパークリングジュースを。

Champagne

コートド ヴァル ヴィレーヌ
by Roses de Jeanne

Point

**特別な日の料理を彩る
シャンパーニュの選び方**

シャンパーニュにもワインのようにセック（中辛口）やドゥミ・セック（甘口）、ブリュット（辛口）があります。ホリデーシーズンは濃厚な味やボリュームのある料理をたのしむことが多いので、すっきりとした後味の辛口がよく合います。辛口のシャンパーニュは、しっかり冷やして味わうのがおすすめです。

White Wine

ジェイソン シャルドネ ナパ ヴァレー
by Pahlmeyer

Red Wine

ピノ ノワール ソノマ コースト
by Flowers

Point

**ホリデー料理に
おすすめのペアリング**

コクのあるしっかりした味つけの料理が多く並ぶときは、重層的で力強いワインがよく合います。白ワインなら、複雑さとリッチな果実味が調和したシャルドネを。赤ワインは、しっかりとした輪郭と深みを持つピノ ノワールはいかが？赤と白で原産国を揃えると、料理との相性もまとまりやすくなります。

Sparkling Grape Juice

スパークリング グレープジュース
by Paul Giraud

APPETIZERS

ディナーの始まりを盛り上げるのは、
シンプルだけど味わい深い前菜。
北海道・十勝の熟成生ハムやサラミ、
テリーヌなどのシャクータリーの盛り合わせ。
ワンランク上の味と食感を味わう
国産キャビアやホットスモークサーモン、
この時期限定のジャンボン ド ノエル。
とっておきのシャンパーニュと味わえば、
メインディッシュへの期待も高まります。

Charcuterie

【特製シャクータリー盛り合わせ】
放牧豚の熟成生ハムスモーク
放牧豚の熟成サラミ
短角牛ブレザオラ
蝦夷鹿のテリーヌ ド カンパーニュ
リエットド エレゾ
by ELEZO

Point

**前菜のおいしさを引き立てる
食材の組み合わせ方**

ペースト状になっている濃厚な旨みのリエットはバゲットとディップして。テリーヌには、マスタードでアクセントをつけて。凝縮された肉の塩気と脂が魅力の生ハムやサラミは、フルーツの甘さと酸味で味にメリハリをつけると、おいしさがより引き立ちます。

Caviar

宮崎キャビア1983 プレミアムオシェトラ
by ジャパンキャビア

Jambon de Noël

ジャンボン ド ノエル
ハニーマスタード ソースマリネ
by ふくどめ小牧場

Point

**さまざまなアレンジがたのしめる
「ジャンボン ド ノエル」**

ホリデーシーズンの風物詩、『ふくどめ小牧場』の「ジャンボン ド ノエル」。2025年バージョンは、幸福豚のもも肉にハニーマスタードソースをマリネしました。薄切りにして、ジャガイモのピューレやアンディーブといっしょに前菜に。厚切りなら、温めて食べごたえ満点のステーキのようにもたのしめます。

Hot Smoked Salmon

ホットスモークサーモン
by はせべ

Strawberry and Tomato Caprese
苺とトマトのカプレーゼ
by DEAN & DELUCA

Marinated Salmon
自家製サーモンマリネ
オレンジラビゴットソース
by DEAN & DELUCA

Lobster Gratin
ロブスターグラタン
by DEAN & DELUCA

Baby Romaine Lettuce Salad
ベビーロメインレタスサラダ
by DEAN & DELUCA

HOLIDAY FEAST

おまちかね、とっておきのごちそうを召し上がれ！
色鮮やかなグリーンサラダとカプレーゼ。
コク深いバルサミコソースの和牛タリアータ、
華やかなオレンジソースをかけたサーモン。
ロブスターを丸ごと焼き上げたグラタンは、
味も見た目も今夜の主役間違いなし。
多彩なメニューで、ゲストとの会話も弾みます。

Beef Tagliata
霧降高原牛とルッコラのタリアータ
トマトバルサミコソース
by DEAN & DELUCA

DESSERT TIME

お腹も心も満たされたら
ディナーの余韻にひたるデザートタイム。
国内外のつくり手が
丹精込めた極上のチーズには、
デザートワインを合わせて。
フルーツをたっぷり使った焼き菓子には
スパイシーな紅茶もよく合います。

Cheese Board

コンテ30カ月熟成
by Rivoire Jacquemin

那須ウォッシュ
by チーズ工房那須の森

プティアグール
by Mons Fromager Affineur

カレ ド フロマージュ
by エゾリスの谷チーズ社

Point

**食後のチーズ選びは
味のハーモニーが大切**

食後に欠かせないチーズの盛り合わせ。何を出すか迷ったら、濃厚な味わいのハードチーズ、口当たりのやわらかな白カビチーズ、香りが際立つウォッシュチーズがおすすめ。アグールにはサクランボのジャム、白カビチーズにはハチミツ、ウォッシュチーズにはスパイスとハチミツの入ったパンデピスを合わせると、いっそう華やかな味わいがたのしめます。

Holiday Pastry

プレミアムシュトーレン フィグ＆クラフトジン
by DEAN & DELUCA

Point

**厳選した材料を
贅沢に使ったシュトーレン**

虎ノ門蒸留所のクラフトジンに漬け込んだ、柚子、伊予柑など4種のシトラスとフィグを使用。さらに、ローズヒップ、ハイビスカス、カルダモン、ジンジャー、シナモンを練り込み、さわやかで香り高い味わいに仕上げています。手土産にも最適。

Traditional Sweets

マロングラッセ
by DEAN & DELUCA

クロッカンティーニ アル ピスタチオ
by Valle dell'Etna

プリュノー ダジャン フーレ
by Coufidou

ディップドフルーツチョコレート
by DEAN & DELUCA

Traditional Cake

パネットーネ
by ヴィンツェンツォ ティーリ

イタリアのホリデーシーズンに欠かせない伝統発酵菓子パネットーネ。グルメ専門誌『ガンベロロッソ』で何度も首位を獲得している名店『ヴィンツェンツォ ティーリ』のパネットーネをご用意しました。しっとりとした甘やかな生地と、ドライフルーツの質のよさは群を抜くおいしさ。約1kgもあるふわふわの生地をスライスして、クリスマスまでのアドベント期間にたのしみます。アイスクリームや生クリームを添えたり、軽くトーストするのもおすすめです。

￥7,500（税込 ￥8,100）

GIFT *From* THE HEART

ホリデーシーズンをよりいっそう心あたたまる
ひとときにしてくれるのが、想いのこもった贈り物。
その土地ならではの風土から生まれた
世界中の逸品をご用意しました。
それぞれの味に秘められた
とっておきのおいしいストーリーは、
大切な人との会話も広げてくれます。
もちろん、自分へのご褒美にもどうぞ！

**ホリデーシーズンにぴったり。
愛嬌たっぷりのマドレーヌ**

長野の人気店から届いたチョコ掛けマドレーヌは、トナカイと柊をあしらったDEAN＆DELUCA 限定仕様。シュトーレンやスペキュロスなども入り、細部までにこだわったギフトセットです。

クリスマスギフト by ル シエル ブルー
￥3,100（税込 ￥3,348）

**相手を想う気持ちを込めて。
見て、食べて、心華やぐクッキー缶**

ケイタマルヤマの美しいテキスタイルをプリントした人気のクッキー缶に、今年もDEAN＆DELUCA限定缶が登場。チョコレートやスパイスを使用した、この時期ならではのクッキーを詰め合わせました。

クッキー缶 auguste by ケイタマルヤマ
￥4,500（税込 ￥4,860）

**ノルマンディーの伝統の味を受け継ぐ
丁寧に焼き上げたビスケット**

世界中にファンをもつペイストリーショップから、クラシックなノエルデザインのギフトボックスが届きました。キャラメルやナッツ、チョコレートなどを使った、バター香る8種のビスケットをおたのしみください。

ビスキュイ アソートメント ジョワイユ ノエル by メゾン ド ビスキュイ
￥3,300（税込 ￥3,564）

**シチリア島ブロンテ産最高峰のピスタチオを
ふんだんに使った豊かなコクが絶品**

今年収穫した、ブロンテ産ピスタチオの豊かな風味を凝縮。クリームはバゲットと合わせて、フレッシュで香ばしい味をたのしんで。ペーストは調味料としてパスタや肉料理などのソースに用いれば、食材の味が引きたちます。

ブロンテ産ピスタチオクリーム＆ピスタチオペースト by ヴァッレ デル エトナ
￥5,000（税込 ￥5,400）

**フレッシュで青々しい
新物のエキストラバージンオイル**

国内外から高い評価を得ている『FRANCI』。今秋に収穫された初物（ノベッロ）、3種のオリーブオイルを食べ比べできるアソート。獲れたて、搾りたてだからこそ味わえる青々しいオリーブの風味をおたのしみください。

エキストラバージンオリーブオイル ノベッロ by フラントイオ フランチ
￥7,000（税込 ￥7,560）

**さまざまな料理を引き立てる
本格仕様のバーニャカウダ**

イタリアンの名店「TACUBO」のバーニャカウダ。にんにくの食感を残した野菜用は、生野菜やカルパッチョにつけて。素材のおいしさが引き立つなめらかなペースト状の肉用は、肉料理やパスタの味つけにも重宝します。

バーニャカウダ 野菜用&肉用 by タクボ
￥3,300（税込 ￥3,564）

**数多くのお茶愛好家を魅了する
上質で豊かなお茶文化をたのしんで**

パリのティーメゾン『コンセルヴァトワール デ ゼミスフェール』のホリデーティーは、ルイボスティーをベースに、デーツ、シナモン、ショウガなどをブレンド。スパイスとフルーツの甘さが加わった香り豊かな味わいです。

シエナアース by コンセルヴァトワール デ ゼミスフェール
￥7,300（税込 ￥7,884）

**ポルトガル伝統の赤土の壺に
純粋クリーミーなはちみつをたっぷりと**

ポルトガルの豊かな自然のなかで養蜂を行なう『セーラメル社』。ワイルドラベンダーのはちみつは、濃厚な味わいながらクセがなく、やさしい甘味が特徴です。冬季限定のとろっとしたクリームタイプ。

ポルトガル産壺入りはちみつ by セーラメル
￥3,500（税込 ￥3,780）

**千葉の薬草園跡で蒸留している
日本生まれのクラフトブランデー**

自然栽培の国産ふじを中心にさまざまな品種のりんごを手作業で砕き、木桶でゆっくり醸造。さらにオーク樽で約1年熟成した、フレッシュで芳香、柔らかな味わいのアップルブランデーです。

ジュヴナイル カルヴァ by ミトサヤ薬草園蒸留所
￥10,000（税込 ￥11,000）

※お酒は消費税10%、その他食材、お菓子は消費税8%です。

CHEERS!

P4

Champagne
コート ド ヴァル ヴィレーヌ
by Roses de Jeanne

農薬を使わない栽培方法や単一品種、単一区画、単一ヴィンテージにこだわる新進気鋭のメゾン。ピノノワール100%のこちらは、キレのある泡と凝縮された力強い果実味が特徴で、特別な日にふさわしい華やかな1本。

¥28,000（税込 ¥30,800）

P5

White Wine
ジェイソン シャルドネ ナパ ヴァレー
by Pahlmeyer

ナパの自社畑で、丹精込めて育てたぶどうをメインにブレンド。グレープフルーツ、ハネデューメロン、蜂蜜の厚みのある香りとパイナップル、バニラのフレーバーが醸し出す、クリスピーな後味と長い余韻が印象的な逸品です。

¥12,500（税込 ¥13,750）

Red Wine
ピノ ノワール ソノマ コースト
by Flowers

赤系ベリーやブルーベリーの香りに、スミレの花、スパイス、常緑樹の香りが美しく重なり合い、きめ細かいタンニンと美豊かな酸味が全体を引き締めます。

¥10,400（税込 ¥11,440）

Sparkling Grape Juice
スパークリング グレープジュース
by Paul Giraud

質の高いコニャックを手作りするジロー家。コニャックに使用するユニブラン種をそのまましぼった、無添加のスパークリング グレープジュースです。甘みと酸味のバランスが抜群で、まるでシャンパーニュのよう。

¥2,500（税込 ¥2,700）

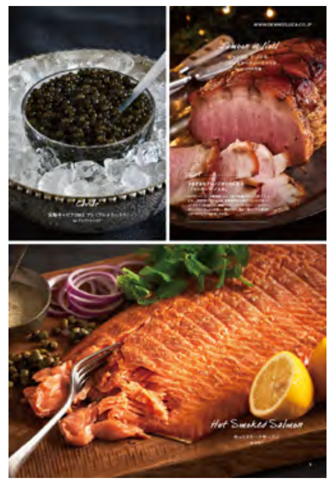
APPETIZERS

P6

Charcuterie
ELEZO特製シャクータリー盛り合わせ
by ELEZO

北海道・十勝で狩猟から加工、販売まですべて自社で一貫して行う『ELEZO』。特製の熟成生ハム、1年以上も飼育した放牧豚のサラミやテリーヌなどのシャクータリーを、贅沢に盛り合わせました。

放牧豚の熟成生ハムスモーク／100g（量り売り）¥2,500（税込 ¥2,700）
放牧豚の熟成サラミ／100g（量り売り）¥2,300（税込 ¥2,484）
短角牛ブレザオラ／100g（量り売り）¥2,600（税込 ¥2,808）
蝦夷鹿のテリーヌ ド カンパーニュ／100g ¥1,200（税込 ¥1,296）
リエットド エレゾ／125g ¥1,400（税込 ¥1,512）


P7

Caviar
宮崎キャビア1983 プレミアムオシェトラ
by ジャパンキャビア

世界的にも評価が高い養殖オシェトラキャビアのなかでも、とくに貴重な大粒フレッシュキャビアを厳選。口溶けがよく、心地いい海の香りと上質な甘みに深いコク、ヘーゼルナッツのような余韻が続きます。

30g ¥20,000（税込 ¥21,600）

Jambon de Noël
ジャンボンド ノエル ハニーマスタードソースマリネ
by ふくどめ小牧場

毎年好評のジャンボン ド ノエル。2025年は幸福豚のもも肉のハニーマスタードソースマリネ。ライトスモークにすることでスモーク感が抑えられ、肉の味はしっかり堪能しつつ、バランスのよい味わいに。

100g（量り売り）¥800（税込 ¥864）

Hot Smoked Salmon
ホットスモークサーモン
by はせべ

チップではなくスモークオーブンを使用し、発煙時の温度を抑えて上品な香りに。仕上げは高温でスモークをかけ、しっとりジューシーに仕上げています。骨抜き済みなので、解凍後そのままカットして食べられます。

100g（量り売り）¥1,200（税込 ¥1,296）

HOLIDAY FEAST

P8—P9

Strawberry and Tomato Caprese
苺とトマトのカプレーゼ
by DEAN & DELUCA

チェリートマトといちごをホワイトバルサミコでマリネしたものをモッツァレラチーズと組み合わせたリッチなカプレーゼ。鮮やかな赤とモッツァレラチーズの白のコントラストは華やかなホリデーの食卓を盛り上げます。

100g ¥1,200（税込 ¥1,296）

Marinated Salmon
自家製サーモンマリネ オレンジラビゴットソース
by DEAN & DELUCA

スタンダードなラビゴットソースをマンダリンオレンジピューレやフレッシュオレンジを加えたオレンジ風味にアレンジ。ホリデーらしくアーリーレッドピクルスなどで華やかに仕上げました。

100g ¥1,300（税込 ¥1,404）

Lobster Gratin
ロブスターグラタン
by DEAN & DELUCA

アメリケーヌソースを混ぜ込んだ甲殻類の旨みたっぷりのホワイトソースとチェダーソースのダブルソースで焼き上げました。グラタン皿はお召し上がり後、お家でも器として使っていただける商品です。

¥9,600（税込 ¥10,368）

Beef Tagliata
霧降高原牛とルッコラのタリアータ
トマトバルサミコソース
by DEAN & DELUCA

うま味の強い霧降高原牛にセミドライトマトとバルサミコ酢のコクのあるソースを合わせた、さっぱりとした後味。ルッコラを散らしてホリデーカラーに。

100g ¥1,550（税込 ¥1,674）

Baby Romaine Lettuce Salad
ベビーロメインレタスサラダ
by DEAN & DELUCA

シーザーサラダをアレンジし、ベビーロメインレタスにグラナパダーノとベーコンチップをトッピング。シンプルながら、食べごたえのあるサラダです。

100g ¥750（税込 ¥810）

DESSERT TIME

P10

Cheese Board
こだわりのチーズを多彩にたのしむ盛り合わせ

国内外の作り手から届くホリデーシーズンにおすすめのチーズを、ジャムやはちみつ、季節のフルーツと盛り合わせました。DEAN & DELUCAならではの、他にはない豊かな味のコンビネーションをおたのしみください。

コンテ30カ月熟成
by Rivoire Jacquemin ／130g ¥1,400（税込 ¥1,512）

プティアグール
by Mons Fromager Affineur ／100g（量り売り）¥1,500（税込 ¥1,620）

那須ウォッシュ
by チーズ工房那須の森／100g ¥1,200（税込 ¥1,296）

カレ ド フロマージュ
by エゾリスの谷チーズ社／90g ¥1,000（税込 ¥1,080）

P11

Holiday Pastry
プレミアムシュトーレン フィグ&クラフトジン
by DEAN & DELUCA

生地に包まれたフィグは、東京で洋酒づくりに挑む『虎ノ門蒸留所』のジンに漬け込みました。ほんのりスパイシーな生地との相性も抜群。紅茶やデザートワインとどうぞ。

¥3,400（税込 ¥3,672）

Traditional Sweets
味のコントラストがたのしい極上スイーツ

香り高いリゼルヴァクラスのグラッパに漬けこみグラッセした「マロングラッセ」、ピスタチオとキャラメルの香ばしい甘さの「クロッカンティーニ アル ピスタチオ」、肉厚なプルーンの中に洋酒入りのプルーンクリームを詰めた「プリュノー ダジャン フーレ」。「ディップドフルーツチョコレート」は、セミドライフルーツにフルーティーで華やかなカカオをまとわせました。どれもコーヒーや紅茶とよく合います。

マロングラッセ
by DEAN & DELUCA ／ 8個入り ¥3,500（税込 ¥3,780）

クロッカンティーニ アル ピスタチオ
by Valle dell'Etona ／¥1,500（税込 ¥1,620）

プリュノー ダジャン フーレ
by Coufidou ／¥4,300（税込 ¥4,644）

ディップドフルーツチョコレート
by DEAN & DELUCA ／ 5フレーバー ¥4,000（税込 ¥4,320）

FRONT COVER

FRONT COVER

Crown Roast of Lamb
仔羊ロースのクラウンロースト
by DEAN & DELUCA

心沸き立つメインディッシュが新登場。スパイスとハーブを擦り込んだラムラックは、存在感を放つ王冠状に並べてオーブンへ。低温で中までじっくりジューシーに焼き、さらに高温で表面を香ばしく焼きあげます。上にはホロホロにローストしたカリフラワーを添えて。お肉はピスタチオミントソース、野菜はヨーグルトタヒニソースでお召しあがりください。

¥24,000（税込 ¥25,920）

※お酒は消費税10%、その他食材、お菓子は消費税8%です。