



温かくてふわふわのショコラのスフレはベルー産カカオ75%を使用。タイム・ジンジャーのグラニテと洋ナシのソルベとともに味わって。「スフレ・ショコラ・ア・ラ・ポワール」1836円 ©Pierre Monetta

ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木  
港区六本木6-12-2 六本木ヒルズ六本木  
けやき坂通り 11:00~21:00(LO20:30)  
☎03-5775-1185



生地にもショコラを使用し、ガナッシュはジャワ産、マダガスカル産、ベルー産の3種が楽しめます。「マカロンオリジン」3個入り1944円 ©Pierre Monetta



ルサロンは明るい雰囲気



落ち着いた雰囲気の店内

フランス料理界の巨匠「アラン・デュカス」が、フランス以外では初めてショコラ工房を日本橋に、続いて六本木ヒルズにもオープン。ブティック上層階にはカフェスペース「ル・サロン」を併設。デセールやボンボン・ショコラなどのショコラをイートインでき、シャンパーニュなどのアルコールメニューとショコラを楽しむこともできます。

ル・ショコラ・アラン・デュカス

2018年上陸したパリ発ショコラ工房で初お目見えの冬季メニューを



カフェでしか味わえない本格デザート

# 都内で楽しむ世界のチョコレート

世界のチョコレートが集まる東京。フランス、ベルギーなど話題のショコラティエでこの冬楽しめるホットなメニューや、ギフトにもおすすめのテイクアウト商品をご紹介します。



パティスリー&カフェ  
デリーモ

アイスやソースでカスタマイズ  
できるパンケーキをぜひ味わって

マドレーヌにホワイトチョコレートからビターチョコレートまでパーセンテージが違うショコラを斜めにデコレーションした「ショコラマドレーヌ」5個1620円

ベルギーでチョコレートを学び、赤坂で「パティスリー デリーモ」をオープンしたショコラティエ・江口和明さん。2018年、東京ミッドタウン日比谷に新店がオープンしました。カカオのパーセンテージが明示されたパフェやパンケーキと、ロス発祥のTEAブランド「アートオフティー」のリアージュを楽しんで。

ジンジャーアップルソースとチョコレートソースを添えたワッフルに、ジンジャーメーフルアイスと濃厚なチョコレートアイスクリームを組み合わせたマルコリーニブリュセルワッフルジンジャー1296円



ピエール  
マルコリーニ

カカオにこだわったベルギーチョコレート  
カフェメニューが味わえるのは日本だけ



アルコールも楽しめる大人の空間

ピエール マルコリーニ日本上陸17周年を記念した数量限定アニバーサリー缶「17th アニバーサリーセレクション」3456円 ※12/30(日)まで ※なくなり次第終了

ピエールマルコリーニ銀座店  
中央区銀座5-5-8  
11:00~20:00※日曜・祝日は19:00まで 年末年始休  
☎03-5537-0015



寒い季節にぴったりな「ジンジャーチョコレートケーキ」1836円

ベルギー王室御用達、チョコレート界の奇才ピエールマルコリーニ。世界のシヨップの中でもカカオが併設されているのは日本だけで、パフェやチョコレートドリンクなどを一年中楽しめます。温かなワッフル生地と冷たいアイスクリームのバランスで人気のマルコリーニブリュセルワッフルのこの冬の限定フレーバー「ジンジャー」を味わって。