



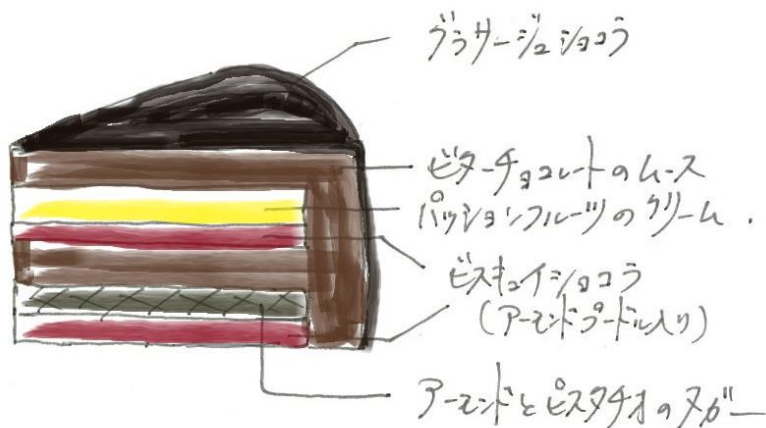
PIERRE MARCOLINI
HAUTE CHOCOLATERIE

今年は、王道のチョコレートケーキを。
ピエール マルコリーニのクリスマス

■ノエル ドゥ ピエール 2015

「ビターチョコレート」×「パッションフルーツ」
カカオの心地よい香りとうっとりするようなパッションフルーツの甘酸っぱさが優美なハーモニーとなって口いっぱいに広がる、幸せのマリアージュ。ビスキュイとムースショコラの中に忍ばせたアーモンドとピスタチオのヌガーが更に美味しさを引き立て、シンプルながら繊細な調和に。赤いハートにあたたかなクリスマスの思いを添えて

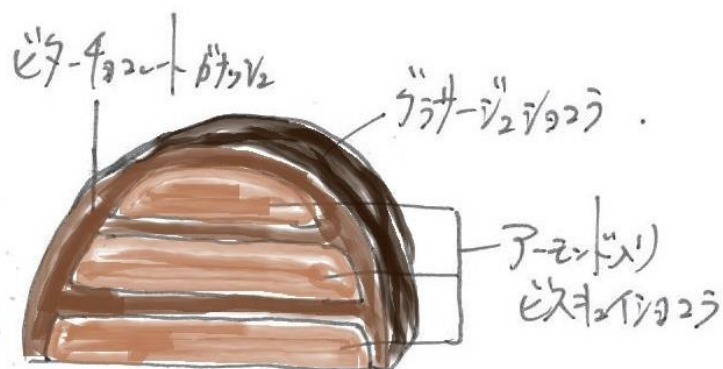
価格：6,300円 【税抜：5,834円】
引き渡し期間：12月11日（金）～26日（土）



■ブッシュ ドゥ ピエール 2015

アーモンドが入ったビスキュイショコラと洋酒
 “グランマニエ”入りのビターチョコレートガナッシュ。シンプルな2つの素材のみを重ね合わせて作り上げたマルコリーニの“ブッシュ”は、シンプルだからこそチョコレート好きにはたまらない大本命の逸品に仕上がりました。マルコリーニオリジナルクーベルチュールの大胆なアロマをグランマニエの高貴なオレンジの香りが引き立て、クリスマスの特別な夜に相応しい贅沢な限定ケーキです。

価格（産直：送料込）：7,510円【税抜：6,954円】
 引渡し期間：12月11日（金）～26日（土）



■マルコリーニ シュトーレン

赤ワインに漬けこんだたっぷりのドライフルーツを練り込んだ独自のカカオ発酵生地を焼成後、たっぷりのバターにくぐらせて時間をかけて熟成させるマルコリーニのシュトーレン。クラシックな製法に基づきつつも、ショコラティエとしての感性が盛り込まれたひと品です。クリスマスを待つ12月少しづつスライスして食べるシュトーレン。フルーツとカカオの風味が日ごとになじみ、昨日よりも今日、今日よりも明日、と味わいを増してゆく、製造数限定の焼き菓子です。

価格：2,700円 【2,500円（税抜）】

展開店舗：直営店、日本橋三越、銀座三越、新宿伊勢丹、高島屋

展開時期：2015年11月15日～12月25日



株式会社 The Cream of the Crop & Company

TEL : 03-3248-0450