



PIERRE MARCOLINI
CHOCOLATIER

PRESS RELEASE

2016.Aug

マロンとナッツ、絶妙のコンビネーション。
ピエール マルコリーニで、秋を堪能。

スイーツの秋、到来です。シーズン（9月～11月）テーマは、「マロン」。
絶妙なコンビネーションが、さまざまな素材と出会い、美味しいハーモニーを奏でます。
ピエール マルコリーニならではの美学が、秋のひとときをいっそう幸せなものにいたします。



★シーズン 『マロン』

■シーズン パフェ マロン

ラム酒“トロワリビエール”が引き立てるマロンアイスの旨みは至福の味わい。
キャラメリゼしたヘーゼルナッツとビターチョコレートのアクセント。
バナナクリームのアイスがハーモニーのヒントに。

【ラム酒を使用しています。マロンアイスクリームのアルコール度数約 1.9%】

価格：1500 円（税抜）

展開店舗：銀座店・名古屋店

展開時期：9 月 1 日～11 月 30 日



■マルコリーニ ブリュッセルワッフル「マロン」

チョコレートソースをたっぷり含ませたワッフル生地に、マロンアイスクリームとバナナクリームアイスのマリアージュ。ラムの芳醇な香りが贅沢なマロンの旨みを引き立てる大人のデザートです。

【ラム酒を使用しています。マロンアイスクリームのアルコール度数約 1.9%】

価格：1200 円（税抜）

展開店舗：銀座店・名古屋店

展開時期：9 月 1 日～11 月 30 日



■シーズンアイスクリーム「マロン」

マロンをたっぷりと使用し、ラム酒“トロワリビエール”と合せたリッチなテイスト。毎年、今の時期にしか登場しないこの味わいは秋の楽しみ。

【ラム酒を使用しています。アルコール度数約 1.9%】

価格：600 円（税抜） TAKE OUT

価格：800 円（税抜） カフェ

展開店舗：カフェ：銀座店・名古屋店

スクープ：銀座店・グランスタ店・名古屋店

展開時期：9 月 1 日～11 月 30 日



■エクレア「マロン」

芳醇なラムの香りが効いたマロンクリームに、キャラメリゼしたヘーゼルナッツのアクセント。

【ラム酒を使用しています。アルコール度数約 1.9%】

価格：700 円（税抜）【物販】 / 800 円（税抜）【カフェ】

展開店舗：銀座・名古屋

展開時期：9 月 1 日～11 月 30 日



■エクレア「カシス フロマーージュ」

カシスの旨みがしっかりと詰まったマスカルポーネクリームに、「ホワイトチョコレート」とカシスのグラサージュ。

価格：700 円（税抜）【物販】 / 800 円（税抜）【カフェ】

展開店舗：銀座・名古屋

展開時期：9 月 1 日～



■エクレア「カプチーノ」

芳ばしいコーヒーの香りの効いたカスタードクリームにミルクチョコレートのグラサージュ。レモンコンフィの酸味がアクセントに。

価格：700 円（税抜）【物販】 / 800 円（税抜）【カフェ】

展開店舗：銀座・名古屋

展開時期：2016 年 9 月 1 日～



エクレア展開 6 種

チョコレート/バニラ/キャラメル/マロン/カシス フロマーージュ/カプチーノ

(パインココとレモンの 2 種は秋冬お休みします。)

★パティスリー

■パティスリー オータム セレクション 【3個入り/9個入り/14個入り】

展開店舗：全店

展開時期：9月1日～11月30日

3個入り

価格：1,000円（税抜）

チョコレートケーキ ×1

マルコリーニ ダックワーズマロン×1

サブレ ショコラ with ビターチョコレート×1



9個入り

価格：3,000円（税抜）

チョコレートケーキ ×5

マルコリーニ ダックワーズマロン×2

サブレ ショコラ with ビターチョコレート×2



14個入り

価格：5,000円（税抜）

チョコレートケーキ×5

マルコリーニ ダックワーズマロン×4

サブレ ショコラ with ビターチョコレート×5

※

■マルコリーニ キャラメルケーキ

上品なキャラメルの苦味にバニラのほのかな香りが相まってキレイな後味となるシンプルなケーキ。ふんわりしっとりと焼き上げて、やさしい味わいに仕上げました。価格：1,700円（税抜）

アレルギー：乳・卵・小麦

展開時期：9月1日～

上品なキャラメルの苦味にバニラのほのかな香りが相まって、キレイな後味となるシンプルなケーキ。ふんわり、しっとりと焼き上げて、やさしい味わいに仕上げました。



★横浜限定 TAKE OUT

■「コールド オランジェット ショコランブル」

マルコリーニのコレクション「オランジェット」のエスプリを一杯のドリンクに吹き込みました。オレンジグラッセのほろ苦さと力強いカカオアロマのコントラスト。

爽やかなオレンジビター。

価格：700円（税抜）

展開店舗：横浜店

展開時期：9月1日～11月30日



★グランスタ店 9th アニバーサリー

■マルコリーニ オランジェット ビスキュイ 6個入り

価格：2,800円（税抜） 【3,024円税込】

グランスタ店限定の焼き菓子「ビスキュイ」コレクションの中から、人気の「オランジェット」を期間限定で展開いたします。しっとりとしたビスキュイ（ビスケット）にピエールマルコリーニらしい濃厚なチョコレートがサンドされオレンジピールが爽やかな逸品に。大きさは食べやすい手のひらサイズに。

展開店舗：グランスタ（9th アニバーサリー）

展開時期：10月1日（木）～ 300アソート限定発売



★羽田店 12th アニバーサリー

■マルコリーニ マドレーヌ プール サレ 6個入り

やさしいバター生地をふんわりしっとり焼き上げた優しい粉の口どけと余韻。アクセントに加える少しの塩が良さしい甘さをより一層際立てます。

羽田空港店限定の“マドレーヌ”コレクションの新作です。

価格：1,300円（税抜） 【1,404円税込】

展開店舗：ピエール マルコリーニ 羽田店

展開時期：11月1日（火）～

羽田限定のマドレーヌ ショコラも好評です。



ハロウィン【10月1日～10月31日】

■マルコリーニ オレンジ チョコレート ケーキ

価格：1,700円（税抜）

展開店舗：全店

展開時期：10月1日～10月31日

※数に限りがありますので、品切れの際はご容赦ください。

マルコリーニ定番のチョコレートケーキに、ハロウィン限定でオレンジを加えた新作が登場いたします。華やかに広がるオレンジの香りが、カカオの美味しさを引き立てます。そのまま食べることはもちろん、生クリームやアイスクリーム、コンフィチュールなどと合わせると新しい美味しさが楽しめます。

