



PIERRE MARCOLINI
HAUTE CHOCOLATERIE

ストロベリーとチョコレートの甘い誘惑

ピエール マルコリーニの春

待ち遠しい春（3月～5月）は、「ストロベリー」がテーマ。チョコレートとのコラボレーションをお楽しみいただけます。オリジナルのクーベルチュールを贅沢に使ったピエール マルコリーニならではのスイーツで、ココロも明るくなる春です。



PRESS RELEASE 2017.Feb.

★シーズンメニュー

パフェ「ストロベリー」

春の訪れを優しく告げるマルコリーニのストロベリーパフェ。アイスクリーム・ソース・生クリーム・といちご尽くしのグラスの中に、チョコレートとバニラのアイスクリームが加わり、瑞々しく・軽快でいて食べ応えのあるひと口に仕上がりました。

価格：1500円（税抜）

展開店舗：銀座店・名古屋店

展開時期：2017年3月1日～5月31日



マルコリーニ ブリュッセル ワッフル

「ストロベリー」

ふんわりのワッフル生地にいちごと生クリームは幸せの相性。旨みを凝縮したソース、ミルクィなアイスクリーム、そしてフレッシュな果実が鮮やかな一体感を描くお勧めのひと品です。

価格：1200円（税抜）

展開店舗：銀座・名古屋

展開時期：2017年3月1日～5月31日



アイスクリーム「ストロベリー クリーム」

ストロベリーとミルクの融合は優しい味わい。マーブル状に併せたソースで、味の濃淡をお楽しみください。

価格：600円（税抜）（テイクアウト）

価格：800円（税抜）（カフェ）

展開店舗：【カフェ：銀座店・名古屋店】

【スcoop：銀座店・グランスタ店・名古屋店】

展開時期：2017年3月1日～5月31日



エクレア「ストロベリー」

爽やかな酸味と優しい甘さのストロベリークリーム。

ホワイトチョコレートの口どけがアクセント。

価格：700円（税抜）物販 800円（カフェ）

展開店舗：【銀座・名古屋】

展開時期：2017年3月1日～5月31日



PRESS RELEASE 2017.Feb.

★横浜店限定 テイクアウト

コールド ストロベリー ショコランプル

独創的で大胆なカカオのアロマと甘酸っぱいストロベリーの瑞々しいマリアージュ。春の訪れを感じるこの季節だけの特別なコールドショコランプルです

価格：700円（税抜）

展開時期：2017年3月1日～5月31日



★ミッドランドスクエア 名古屋店 開店10周年記念

ミッドランドスクエア開店10周年を記念してマルコリーニが贈りだすのは、春の訪れを優しく告げるストロベリーパフェとストロベリーエクレア。瑞々しいストロベリーのフレーバーに、花の“咲く”華やかさをホワイトチョコレートのキャンバスに表現いたしました。

パフェ「ストロベリー」

定番のチョコレートとバニラのアイスクリームの層に、優しいストロベリーのアイスクリーム・ソース・クリームが重なったこのパフェは、2007年名古屋店開店時に登場した初代ストロベリーパフェへのオマージュから生まれました。軽快でいて食べ応えのあるひと口です。瑞々しいストロベリーのフレーバーに華やかな花模様が彩りを添える、10周年記念パフェです。

価格：1500円（税抜）

展開時期：2017年3月1日～5月31日



エクレア「ストロベリー」

爽やかな酸味と優しい甘さのストロベリークリーム。華やかな“咲く”花柄のホワイトチョコレートの口どけがアクセントに。

価格：700円（税抜）【物販】 / 800円（税抜）【カフェ】

展開時期：2017年3月1日～5月31日



「マルコリーニ チョコレート タルト」

ミッドランドスクエア開店9周年を記念してマルコリーニが用意するのは「チョコレート タルト」。ベネズエラ産カカオのビターチョコレートガナッシュの上に、エクアドル産とガーナ産カカオのブレンドによるミルクチョコレートクリームを絞りました。マルコリーニが15年以上かけて培った各地のカカオ農園との信頼関係と、最高水準のチョコレート精錬技術とに裏打ちされたクーベルチュールの個性が響きあう贅沢なひと品です。

価格：700円（税抜）

展開店展開時期：2017年3月1日～5月31日



★3月1日からのエクレア6種

展開店舗：銀座店・名古屋店

販売価格：700円（税抜）【物販】 / 800円（税抜）【カフェ】

チョコレート

ガーナ産カカオ香るストレートなチョコレートクリーム。
カカオニブの弾ける食感とアロマ。



キャラメル

シャープな苦味と柔らかさを併せ持つキャラメルクリーム。
ローストしたアーモンドの芳ばしいアクセント。



バニラ

バニラビーンズをたっぷりを使用した、優しく軽やかなクリーム。
フランボワーズのほのかな酸味に優しい生クリーム。



レモン

僅かな苦みが酸味を引き立てるレモンクリーム。
さっぱりと煮込んだレモンコンフィと軽やかなメレンゲの食感。



ココナッツパイナップル

ココナッツとパイナップルは抜群の相性のクリーム。
ココナッツフレークの甘く芳ばしい香り。



ストロベリー

爽やかな酸味と優しい甘さのストロベリークリーム。
ホワイトチョコレートの口どけがアクセント。



※名古屋はミッドランドスクエア開店10周年記念エクレア「ストロベリー」になります。

★パティスリー

サブレ ショコラ with ストロベリー ホワイトチョコレート

定番のサブレサンドショコラの生地に、ストロベリーを混ぜ込んだホワイトチョコレートを挟みました。サイドから見えるピンク色のチョコレートが春の訪れを感じさせます。程よい酸味の効いたストロベリーチョコレートとサブレショコラのマリアージュをお楽しみください。

価格：350円（税抜）

展開店舗：全店（酒々井を除く）

展開時期：2015年3月15日～5月31日



スプリング セレクション 3個入り

価格：1,000円（税抜）

チョコレートケーキ、マルコリーニダックワーズ、サブレ ショコラ with ストロベリーホワイトチョコレート

スプリング セレクション 9個入り

価格：3,000円（税抜）

チョコレートケーキ2、マルコリーニダックワーズ2、サブレ ショコラ with ストロベリーホワイトチョコレート

スプリング セレクション 14個入り

チョコレートケーキ5、マルコリーニダックワーズ4、サブレ ショコラ with ストロベリーホワイトチョコレート5

価格：5,000円（税抜）



★母の日ギフト

マルコリーニ マザーズデー リミテッド ボックス

内容：クールフランボワーズ 8P×1個

プリザーブドフラワー×1個

カーネーションを入れたプリザーブドフラワーボックスとクールフランボワーズを入れた母の日限定のギフトボックス。普段伝えられない「ありがとう」の気持ちを赤いハートと花束に込めて。

価格：7,000円（税抜き）

展開期間：2017年5月8日（月）～5月14日（日）

