

## ベルギー王室御用達 ピエール マルコリーニ

### 秋のマロンづくしの期間限定商品がいよいよスタート！

秋と言えば、マロンの季節です。

日本では古来より十三夜のお月見の日に乗などをお供えて、秋の美しい月を愛でたと言います。

今年の十三夜となる「栗名月」は11月1日。

マロンをたっぷり使った人気のパフェ、ワッフル、エクレア、パティスリーなどをご用意しました。

トロワ リビエール (Trois Rivières) のラム酒が香る「マロンづくしのマルコリーニの秋」。

ハロウィンには、オリジナル クーベルチュールの芳醇な味わいとシナモンやかぼちゃのハーモニーを楽しめる

マルコリーニ チョコレート パンプキンケーキが初登場します。

★カフェメニュー/アイスクリーム/エクレア

■シーズン パフェ「マロン」



マルコリーニの秋の定番『マロンダックワーズ』をパフェで表現しました。トロワ リビエールのラム酒が香るしっとりとしたマロンアイス为主役に、ビターチョコレートとキャラメリゼしたヘーゼルナッツがアクセントを添えます。

【ラム酒を使用しています。マロンアイスのアルコール度数約 1.9%】

価格：1500 円（税抜）

展開店舗：銀座本店・名古屋店

展開時期：2017 年 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、マロンアイスとカスタードアイスをトッピング。

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。マロンアイスのアルコール度数約 1.9%】

価格：1200 円（税抜）

展開銀店舗：銀座本店・名古屋店

展開時期：2017 年 9 月 1 日～11 月 30 日

■ シーズングラス「マロン」



マロンをたっぷりを使用し、トロワ リビエールのラム酒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 / 800 円（税抜） カフェ

展開店舗：カフェ：銀座本店・名古屋店

スクープ：銀座本店・グランスタ店・名古屋店

展開時期：2017 年 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がアクセントに。

【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：銀座本店・名古屋店

展開時期：2017 年 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：銀座本店・名古屋店

展開時期：2017 年 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：銀座本店・名古屋店

展開時期：2017 年 9 月 1 日～

★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：2017年9月1日～11月30日

パティスリー オータム セレクション 【3個入り】

価格：1,000円（税抜）

内容：ダックワーズ マロン、サンド サブレ ショコラ、チョコレート マロンケーキ（カット）の3種

パティスリー オータム セレクション 【9個入り】



価格：3,000円（税抜）

内容：

ダックワーズ マロン

サンド サブレ ショコラ

チョコレート マロンケーキ（カット）

パティスリー オータム セレクション 【14個入り】



価格：5,000円（税抜）

内容：

ダックワーズ マロン

サンド サブレ ショコラ

チョコレート マロンケーキ（カット）

※ダックワーズ マロンは【0.3%程度のアルコールを含みます】

■マルコリーニ チョコレート マロンケーキ



カカオを感じるパウンドケーキにマロンペーストをたっぷり練りこみ焼き上げました。

ラムの香り漂うしっとりとした生地にざく切りの栗をプラスした秋にふさわしいケーキです。

価格：1,700円（税抜）

展開店舗：全店

展開時期：2017年9月1日～年11月30日

★横浜限定 TAKE OUT

■シーズン ショコランブル「クレーム オランジェット」



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。

オレンジグラー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：2017年9月1日～11月30日

ハロウィン【2017年10月1日～10月31日】

■マルコリーニ チョコレート パンプキンケーキ



オリジナルクーベルチュールをふんだんに使用したマルコリーニ定番のチョコレートケーキにかぼちゃを練りこんだ生地を重ねて焼き上げました。

シナモンとかぼちゃの甘い香りがハロウィン気分にあふさわしい一品です。

価格：1,700円（税抜）

展開店舗：全店

展開時期：2017年10月1日～10月31日

★チョコレート

■グルマンディーズ シーズン「マロン」



ラム酒を効かせたマロンペーストに、荒く刻んだ栗を混ぜ込み、ビターチョコレートでコーティングしました。

甘くしっとりした舌触りとほくほくした食感を楽しめる、

栗好きの方にお勧めしたい秋の限定商品です。

価格：28円/g（税抜）※1グラム当たりの価格になります。（1個あたり13～17gほど）

展開店舗：銀座本店

展開時期：2017年9月1日～11月30日