



Decadence du Chocolat デカダンス ドュ ショコラ
カカオの風味が力強く香る、フルーティでスパイシーなアイス
クリーム 3 種
3 Glaces Au Chocolat (トロワ グラス オ ショコラ)6/1 新発売!

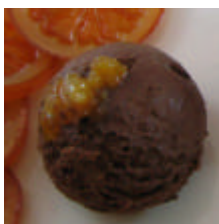
チョコレート専門店「デカダンス ドュ ショコラ」(運営 株式会社グローバルダイニング/本社所在地 東京都港区、代表執行役社長 長谷川耕造)では、6月1日(水)より代官山本店および渋谷マークシティ店にて、夏のシーズンにふさわしいチョコレートアイスクリーム 3 種を新発売致します。

チョコレートと素材との組み合わせのバランスにこだわるシェフパティシエ三浦直樹が生み出すアイスクリームは、オリジナリティ溢れる新鮮で個性的な味わい。力強く香るカカオの風味とフルーツやスパイスなど厳選素材との組み合わせの妙を、存分にお楽しみいただけます。

また、口溶けの良い贅沢な舌触りのアイスクリームは、溶けるとまるでシェイクのような味わいです。アイスクリームカップに残った最後の 1 滴まで飲みたくなる、新しい美味しさをご提案します。

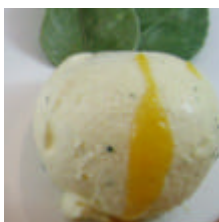
下記に商品のご案内を申し上げますので、ご参照ください。

【商品概要】



3 Glaces Au Chocolat バレンシアオレンジチョコレートアイスクリーム
 価格および容量 840 円 (税込) ¥250m 1,600 円 (税込) ¥500m 1
 形態 :カップ

カカオ分 64%のクーベルチュールを使ったチョコレートアイスクリームに、ほろ苦くジューシーなスペイン産オレンジのコンフィを散りばめました。リッチでピター、そしてフルーティな味わいが楽しめます。



3 Glaces Au Chocolat パッションフルーツとホワイトチョコレートアイスクリーム
 価格および容量 840 円 (税込) ¥250m 1,600 円 (税込) ¥500m 1
 形態 :カップ

ホワイトチョコレートのアイスクリームにパッションフルーツのピューレをからめた、トロピカルな風味が広がるアイスクリーム。エスニック料理ではポピュラーなタイのハーブ、バイマックル (こぶみかんの葉) がほのかに香る、フルーティで爽やかな味わいです。



3 Glaces Au Chocolat **スパイスチョコレートアイスクリーム**
価格および容量 840 円 (税込) 250ml 1,600 円 (税込) 500ml
形態 : カップ

カカオ分 64%のクーベルチュールを使ったビターな味わいのチョコレートアイスクリームに、独特の甘い香りを持つスパイス、スターアニス (八角) をアクセントに効かせた個性的な組み合わせ。リッチな味わいながら、後味が爽やかなアイスクリームです。

【シェフパティシエ プロフィール】

三浦直樹 (みうらなおき)

宮城県仙台市出身。上京後、有名パティスリーでの経験を重ね、渡仏。パリに1年間滞在し「パティスリー・サダハル・アオキ」の立ち上げに参加するとともに、数々のコンクールで入賞を果たすなど腕を磨く。帰国後、2000年3月に「タブローズ」のシェフパティシエに就任し、2002年6月より「デカダンス ドュ ショコラ」のシェフパティシエを務める。2004年、「サロン ド ショコラ パリ」に出展し、独自の感性が生み出す独創的なチョコレートは、本場フランスにおいても高い評価を得る。

【店舗概要】

Decadence du Chocolat **デカダンス ドュ ショコラ**

* 代官山本店

住 所 :〒150-0035 渋谷区鉢山町 10-13

電話番号 :03-5489-0170

営業時間 :10:00 ~ 21:00

定休日 :無し

* 渋谷マークシティ

住 所 :〒150-0035 渋谷区道玄坂 1-12-3 渋谷マークシティ イーストモール 3F

電話番号 :03-5457-2260

営業時間 :10:00 ~ 22:00

定休日 :無し

ウェブサイト :<http://www.decadence.jp/>