

2012年11月1日  
シダックス株式会社

～レトルダムール グランメゾン白金～  
オンラインショップ限定 オーガニック素材使用の「デリスショコラ」等  
新作クリスマススイーツ全15種類 11月1日予約受付開始!

シダックスグループが展開する白金台・プラチナ通りのスイーツブティック「レトルダムール グランメゾン 白金」(運営:シダックスレストランマネジメント株式会社/東京都渋谷区/代表取締役社長 志太勤一)は、2012年のクリスマスケーキの予約受付を11月1日(木)から開始いたします。

2005年のレトルダムール創業以来、オンラインショップ限定のクリスマス定番商品で、新聞社によるクリスマスケーキランキングで上位にランクインするなどスイーツ専門家の方々からも高い評価をいただいている「Délice chocolat(デリスショコラ) 2012」のほか、店頭商品として、ピスタチオとグリオットをテーマにしたチョコレートケーキ「Noël chocolat(ノエルショコラ)」、熊本産の渋皮栗をふんだんに使用した「Noël Marron(ノエルマロン)」など、こだわりのオーガニック素材を厳選使用したクリスマスケーキや焼き菓子セット全15種類をご用意いたしました。デリスショコラのお届けは12月14日(金)から、店頭販売商品のお引渡し、販売は12月22日(土)から開始いたします(一部を除く)。

2012年のクリスマスも、厳選素材を活かした高い品質、口にしたときに広がる味わい、そして感動までもを引き起こす「レトルダムール グランメゾン白金」のスイーツでお楽しみください。

<オンラインショップ限定商品>

予約受付開始:11月1日(木)/お届け開始:12月14日(金)

■「Délice chocolat (デリスショコラ) 2012」

直径15cm 高さ約4cm/5,250円(消費税、送料込み)/500台限定販売

オンラインショップ URL : <http://www.rakuten.co.jp/lettre-damour/index.html>

有機チョコレート、石川県産の有機小麦、低温殺菌牛乳など、こだわりのオーガニック素材や、自然に近い形で生産された素材をふんだんに使用。ビターチョコとアールグレイ風味のミルクチョコ、2種のチョコレートムースを重ねました。下段のビターチョコムースはなるべく空気を含ませずまったり濃厚に、上段のミルクチョコムースは空気をたっぷり含ませふんわりと仕上げました。口どけを変えることで、口の中でミルクからビターへと時間差で移り変わる、チョコレートの味のグラデーションを満喫できます。



※店頭でのご予約も受け付けております。商品のお引渡しは、オンラインショップからの発送となります

<店頭販売商品>

予約受付開始: 11月1日(木) / お引渡し開始: 12月22日(土)

店頭販売: 12月22日(土) ~ 25日(火)

※「Gâteau Rouleau(白金ロール・ノエル)」「Santa pudding(サンタプリン)」は12月1日(土)から販売  
※店頭販売商品の予約に関するお客様のお問合せ先: レトルダムール グランメゾン白金 03-5488-5051

■「Noël chocolat (ノエルショコラ)」

直径 10cm × 高さ 4cm / 2,500 円(税込)

相性のよい“グリオットとピスタチオ”をテーマにチョコレートでまとめました。ピスタチオのコクと風味、グリオットの甘酸っぱさを、ビターなショコラがひとつに包みこむ、しっかりとしたフルボディな味わいをご堪能ください。



■「Noël Marron (ノエルマロン)」

直径 15cm × 高さ 5cm / 4,500 円(税込)

シェフが食べ比べて選んだ熊本産の渋皮栗をふんだんに使用し、栗そのものの自然な風味を堪能できます。パイ生地に、マロンペースト、メレンゲ、バニラムース、生クリーム、マロンクリームと層状にし、モンブランには珍しい多重構造で仕立てました。



■「Neige (ネージュ)」

4号 直径 12cm × 高さ 5cm / 4,000 円(税込)

5号 直径 15cm × 高さ 5cm / 4,500 円(税込)

毎年不動の一番人気を誇るショートケーキタイプのクリスマスケーキ。国産小麦粉を使用したキメ細やかでふんわりした生地と、2種類の北海道産生クリームをブレンドしたさっぱりとしたクリームが特徴です。



■「Chocolatine (ショコラティヌ)」

10.5cm × 10.5cm × 高さ 5cm / 4,000 円(税込)

12.5cm × 13.5cm × 高さ 5cm / 4,500 円(税込)

ファミリーに人気の高いチョコレート版ショートケーキ。『カオカ』社の有機チョコレートを使った軽めのチョコレートシャンティとチョコレートスポンジ、さらにフルーツを合わせました。



■「Noël mascarpone café (ノエลมスカルポーネカフェ)」

8cm × 16cm × 高さ 6cm / 4,000 円(税込)

コーヒーとマスカルポーネのビッシュ。北海道産マスカルポーネを使った滑らかでミルクィなクリーム、クリームとともに巻き込まれるローストしたクルミの香ばしさ、有機コーヒー豆を使用したエスプレッソコーヒーの香りを大切に、お子様にも食べやすいように仕上げました。



■「Chandelle (シャンデル)」

580 円(税込)

愛らしいイチゴのキャンドルは、毎年楽しみにされている方も多い人気プチガトーです。キャンドルの正体は立てたロールケーキ。“ろう”のたれた部分は、生クリームの固さを変えて、2回に分けて塗り固めて表現しました。



■「Precieux pomme (プレシューポム)」

630 円(税込)

長野県須坂市『中島農園』産の、ほぼ無農薬で大切に育てられたリンゴ『ふじ』を使用。リンゴピューレと有機アールグレイティーを合わせたシナモンとバニラが香るアップルティーのゼリー、リンゴソテー入り北海道産マスカルポーネクリームを、リンゴ風味のホワイトチョコムースに閉じこめました。



■「Chantilly Fraise (シャンティフレーズ)」

600 円(税込)

アントルメ『ネージュ』と同じ、石川県の有機小麦粉のショートケーキをプチガトーでも。定番のスイーツですが、ひいらぎをのせてクリスマス仕様におめかししています。



■「Annette (アネット)」

630 円(税込)

オレンジとプラリネの相性のよさを追求して生みだしたお菓子です。オレンジリキュールでマリネしたオレンジの果肉入りジュレやオレンジのクリームを、プラリネショコラのムースに閉じ込めました。



■「Gâteau Rouleau (白金ロール・ノエル)」

1,680 円(税込) ※12 月 1 日(土)から販売

生地表面の赤いラインと粉雪のような粉糖がクリスマスイメージさせる、フルーツを巻きこんだカラフルなロールケーキ。千葉の減農薬とちおとめにバナナ、キウイ、マンゴーのジューシーさ、北海道産生クリームのみルキーナココ。そしてそれをふんわりひとつに包み込む生地をお楽しみください。



■「Santa pudding(サンタプリン)」

580 円(税込) ※12 月 1 日(土)から販売

赤か緑から選べるクリスマスデザインの陶器カップに入るのは、昔ながらのプリン・ア・ラ・モードを思わせる、フルーツをあしらった華やかなプリン。群馬県『東毛酪農』のココのある低温殺菌牛乳をふんだんに使い、低めの温度でじっくり湯煎焼きした、滑らかなプリンです。



<贈答用焼き菓子セット／11 月 23 日(金)から店頭にて発売>



■Cristal(クリスタル)

2,300 円(税込)

フィナンシェナチュレ／フィナンシェショコラ／ダックワーズナチュレ／ダックワーズショコラ／エキュー／キャレアルザシエンヌ／ガレット／バスク(各 1 個入り)



■Lumière(リュミエール)

1,600 円(税込)

マドレーヌナチュレ／ケーキドールフランボ／ケーキドールアールグレイ／カットパウンド ショコラカフェ／カットパウンドキャラメルバナヌ／カットパウンドフロマージュオランジュ(各 1 個入り)



■Snowman(スノーマン)

1,050 円(税込)

マドレーヌナチュレ／マドレーヌ紅茶／リーフパイ／バターカステラ和三盆(各 1 個入り)

### ■レトルダムール シェフ・ド・パティシエ 倉嶋克彦 略歴

1996年 湘南「Shonan Creative Image Gateaux 葦」勤務  
2001年 「Patisserie Park」勤務  
2004年 渡仏、フランス・ブルターニュ地方レンヌ「Patisserie Le DANIEL」  
MOF パティシエ／ローラン・ル・ダニエル氏に師事  
2005年 パリ・ロートルブーランジェリーにて研修  
2005年 帰国後「レトルダムール」勤務  
2007年 同シェフ・ド・パティシエに就任  
2008年 2008 JAPAN CAKE SHOW TOKYO グランガトー部門銀賞受賞



### ■レトルダムール グランメゾン白金 店舗概要

「レトルダムール(LETTRE D'AMOUR)」とはフランス語で「ラブレター」を意味します。2005年6月オープン。定番商品「白金フロマージュ」「プリン オ ナチュレ」他、今までにないアイデアを表現した四季折々の新商品をお届けしているスイーツブティックです。

1Fのブティック／アトリエでは店内に製造スペースを設け、できたての味をお楽しみいただけます。素材の安全性にこだわり、パティシエ選りすぐりの厳選素材を使ったケーキや種類豊富な焼き菓子を詰め合わせたギフトも多数ございます。

2Fのサロン・ド・テでは、シェフ・ド・パティシエが厳選したオーガニックの紅茶、コーヒー、ハーブティー、国産の低温殺菌牛乳を使用したロイヤルミルクティー等のドリンクや、季節のフルーツなど旬の素材にこだわったサロン限定デザートメニューをご用意しております。

- < 正式名称 > レトルダムール グランメゾン白金  
< 住所 > 東京都港区白金台 5-17-1 (三田線・南北線白金台駅より徒歩3分)  
< 電話番号 > 03-5488-5051  
< 営業時間 > (1F ブティック／アトリエ) 11:00~20:00 (2F サロン・ド・テ) 11:00~19:00  
< 定休日 > 年始のみ  
< H P > <http://www.lettre-damour.jp>



以上