

DEAN & DELUCA

HOME FOR THE HOLIDAYS



Happy Holiday!

DELUCA'S APPLE PIE

デルーカ家のホームメイドアップルパイを再現した15周年記念商品。生地的配合からリンゴの種類まで、奥様の愛情がこもった秘伝のレシピは、クリスマスビーなパイ生地と甘くとろけるリンゴの絶妙な組み合わせが楽しめます。温めてお召しあがりください。

○デルーカさんのアップルパイ
by DEAN & DELUCA ¥5,400

*販売期間：12/22-25 (事前予約可)

*販売店舗：マーケット：六本木/品川/有楽町/新宿/渋谷/
恵比寿/広尾/吉祥寺/八重洲/川崎/横浜

カフェ：丸の内/成城/たまプラーザ/新宿/青山/湘南/日本橋

オンラインストアでのお買い物・店舗情報は詳しくはウェブサイトへ

WWW.DEANDELUCA.CO.JP

*掲載商品の価格は全て税込みです。
*商品の販売時期や取り扱い方法は店舗により異なります。詳しくは各店舗へお問い合わせください。



Celebrating 15 Years

The joy of gathering

HOLIDAY FEAST

よろこび溢れる、ホリデーの食卓

家族や気の合う友人たちと囲む食卓は、かけがえのない時間を生み出します。
心づくしのごちそうと、みんなの笑顔が揃ったらグラスを傾け、パーティーをはじめましょう。
日本上陸15周年を迎えた今年、DEAN & DELUCAでは、私たちのルーツである
NY、イタリアで出逢った食材や料理が並ぶ、ホリデーの食卓をお届けします。
多様な人種・文化を持つアメリカで昔から食べられてきたごちそうや、
イタリアの恵まれた気候風土と職人たちの技が作り出す
伝統的なチーズ・シャクータリーなど、
パーティーを華やかに彩る逸品が揃いました。
特別な日の食卓に。よろこび溢れるひとときをお楽しみください。

SPARKLING & WINE

気のおけない友人と囲む食卓は、何ものにも代えがたい特別な時間。珠玉の3本が、ディナーを特別な時間へとアップグレードしてくれます。生産者の想いと共に、素敵な夜を。

(左から)

○ブランド ノワール ノースコースト by Schramsberg
¥5,724/750ml

○オールドストーンズ シャルドネ by Bergstrom
¥4,860/750ml

○ロウアーイースト カベルネ ソーヴィニヨン
コロンビアヴァレー by Gramercy Cellars
¥5,724/750ml

販売店舗：六本木/品川/名古屋



1.

Raise a glass to CHEERS!

始まりを告げる乾杯は
特別な日の食卓に相応しい、
素材を楽しむ
上質なアパタイザーとともに。



CAVIAR

(上) 淡い色合いで、粒は大きく、皮は柔らかくプチプチとした食感。まるやかさと繊細な風味の両方を兼ね備えた、美食家を魅了する最高級品。

○イラン産キャビア ベルーガ by Caspearl
¥16,200/20g

(中) 30年に渡り、チョウザメの飼育からキャビアの熟成まですべての工程を自社で行う国産のフレッシュキャビア。低温殺菌されていないため、食感がよく滑らかな舌触りが特徴。

○宮崎キャビア1983 プレミアム by JAPAN CAVIAR
¥8,640/12g *冷凍でのお渡しになります。

(下) ナッツのようなコクとリッチな香りを存分にお楽しみ頂けるフランス西南部・アキテーヌ地方産のキャビア。バランスのとれた味わいで、DEAN & DELUCAでも定番の人気商品。

○フランス産キャビア by DEAN & DELUCA
¥12,960/50g

*販売店舗：六本木/品川/広尾/名古屋/福岡

PASTRAMI SALMON

黒胡椒をまぶし、チップではなく角材を擦る摩擦で発煙させ低い温度からゆっくりと燻製することで、マイルドで上品な香りに仕立てたスモークサーモン。薄くスライスして前菜としても、厚切りで表面をカリッと、中はレアに焼きあげてハーブと合わせるのもおすすめ。

○パストラミスモークサーモン by DEAN & DELUCA
¥972/100g *量り売り

*販売開始：12月

*販売店舗：六本木/品川





CULATTA

サシの入った腿の良質な部位のみを使用したバルマ地方ならではの生ハム。14ヶ月ほどの若い熟成ならではの程よく引き締まった肉質と甘い香りが特徴。ミルクィで滑らかに脂がとろけ、ラ・フランスや柿など季節のフルーツとあわせると、一層甘みが引き立ちます。つくり手おすすめの食べ方は、無塩バターを添えて、よりクリーミーな味わいに。店頭で切りたてをご用意いたします。

○クラッタ・エミーリア by DEVODIER
¥1,944/100g *量り売り

*販売店舗：六本木/品川/広尾/名古屋/栄/福岡



PARMIGIANO REGGIANO

幻の白牛「ピアンカ・モデネーゼ」の希少なミルクを使った24ヶ月熟成のバルミジャーノ・レッジャーノ。華やかな香りにミルクの旨味が繊細に広がる、上質な味わい。そのままはもちろん、ルッコラなど香りのある野菜とあわせるだけで、贅沢な味わいの一皿に。大きな塊から、食べる直前に削ってミルクの甘い香りを存分にお楽しみください。

○バルミジャーノ・レッジャーノ ピアンカ・モデネーゼ
24ヶ月熟成
by CASEIFICIO ROSOLA ¥972/100g *量り売り

*販売開始：12月 *販売店舗：マーケット店舗



APPLEWOOD SMOKED HAM

アメリカのホリデーディナーの定番メニュー、スモークハムをご自宅で。数種のスパイスとメープルシロップ、ブラウンシュガーで味付けをし、オークウッドとアップルウッドで約5時間じっくり低温で仕上げたスモークハム。仕上げにメープルアップルソースを塗りオープンで温めれば、甘く芳ばしい香りとしっとりジューシーな味わいが楽しめます。

○アップルウッドスモークドハム by WHITE SMOKE
¥756/100g *量り売り

*販売開始：12月 *販売店舗：六本木/品川/広尾/名古屋/栄/福岡

2.

Choose your MAIN DISH

DEAN & DELUCA誕生の地
アメリカのホリデーには欠かせない
ボリュームたっぷりのメインディッシュ。

BUTTERMILK CHICKEN

スパイスを効かせたバターミルクの衣をまとわせて揚げたアメリカ南部のフライドチキン。周りはカリッと中はジューシー。定番の付け合せのコーンブレッド、フライドポテトを添えて。お好みでメープルシロップをかけるのも本場のスタイル。

○バターミルクチキン by DEAN & DELUCA
Mサイズ(チキン6本) ¥2,160
Lサイズ(チキン12本) ¥4,320

*販売期間: 12/22-25 (事前予約可)
*販売店舗: マーケット店舗(新宿、アトレ川崎、大阪を除く)

MEATLOAF

たっぷりのチェダーチーズを混ぜ合わせ、オートミールなどの雑穀を加えしっとりジューシーに焼き上げたミートローフ。甘めのグレースドソースはお子様からご年配の方まで、家族みんなで楽しんでいただけるアメリカの伝統的な家庭料理。

○ホリデーミートローフ by DEAN & DELUCA ¥1,620

*販売期間: 12/22-25
*販売店舗: マーケット店舗(新宿、アトレ川崎、大阪、博多を除く)

MACARONI & CHEESE

アメリカのソウルフード、マカロニ&チーズ。3種類のチーズをブレンドしたコクのあるチーズソースとマカロニを合わせてオープンで焼きこみました。

○マカロニチーズ by DEAN & DELUCA ¥335/100g
*量り売り

*販売期間: 12/22-25
*販売店舗: マーケット店舗(新宿、八重洲、アトレ川崎、大阪、博多を除く)

KALE SALAD

鮮やかな緑のタスカンケールにレモンの酸味とペコリーノチーズの塩味を合わせたシンプルなサラダ。

○ケールサラダ by DEAN & DELUCA ¥594/100g
*量り売り

*販売店舗: マーケット店舗(新宿、アトレ川崎、大阪、博多を除く)



LOBSTER RISOTTO

オマールテールを丸々1尾使用し、濃厚なオマールエビのソースとバターライスで贅沢に仕上げたリゾット。

○オマールリゾット by DEAN & DELUCA ¥1,728

*販売開始: 12/22-25

*販売店舗: マーケット店舗 (新宿、アトレ川崎、大阪を除く)



CLASSIC ROASTED CHICKEN

DEAN & DELUCAが日本に上陸した当初販売していた「ポトリローブ」のレシピを基に仕上げたローストチキン。7種のハーブとスパイスが信州地鶏「ぎたろう軍鶏」の美味しさを引き立てています。レモンクリームソースでお召し上がりください。

○クラシック ローストチキン レモンクリームソース by DEAN & DELUCA ¥5,400

*販売期間: 12/22-25 (事前予約可)

*販売店舗: マーケット店舗 (新宿、八重洲、アトレ川崎を除く)



SALADS

メインディッシュのテーブルにはカラフルで、食感豊かなサラダを添えてコントラストを。

○グリルズッキーニ by DEAN & DELUCA

¥562/100g

○ローストトマトのカプレーゼ by DEAN & DELUCA

¥713/100g

○パンプキン&ピーカンナッツ グレインサラダ

by DEAN & DELUCA ¥497/100g

*すべて量り売り

*販売開始: 12月

*販売店舗: マーケット店舗 (新宿、八重洲、アトレ川崎、大阪、博多を除く)

1 POUND STEAK

柔らかい肉質と赤身の味わいの濃さが特徴のUS産ブラックアンガス牛リブロースのグリルステーキ。600gの厚みのある塊を香ばしくグリルして、中はしっとりジューシーに仕上げています。スピナッチクリーム、ペイクドビーンズと共にお召し上がりください。

○1パウンドステーキ by DEAN & DELUCA

¥7,020/約600g (2-3人分)

*販売期間: 12/22-25 (事前予約可)

*販売店舗: マーケット店舗 (新宿、八重洲、アトレ川崎、大阪を除く)





3.

Save room for DESSERT

テーブルに並ぶと思わず歓声があがる、
アメリカンスイーツで賑やかに。
ヨーロッパで食べ継がれてきた
伝統的なスイーツでクラシカルに。

CHECKERBOARD CAKE

白と黒のチェックが目をひくNY定番のスイーツ。ビターなチョコレートでスポンジをサンドし、大人の味わいに仕上げました。美しい断面は、パーティーのお持たせにもインパクト抜群。

○チェッカーケーキ by DEAN & DELUCA
¥626/1カット *カット販売のみ

*販売開始：12月
*販売店舗：マーケット店舗（渋谷、吉祥寺、横浜、栄を除く）
カフェ店舗（有楽町カフェを除く）

RED VELVET CAKE

真っ赤なスポンジと、真っ白なフロスティングの鮮やかなコントラストが美しい、アメリカ南部に古くから伝わる伝統的なお菓子。カカオパウダーのkokoroと、ピーズのほのかな味わいのしっとりとしたベイクドケーキ。

○レッドベルベット by DEAN & DELUCA ¥1,620

*販売開始：12月
*販売店舗：マーケット店舗（ホールのみ）、カフェ店舗（カットのみ）

TURTLES CHOCOLATE

滑らかでクリーミーなキャラメルとローストナッツにチョコレートをまどわせ「タートル=亀」に見立てた「タートルチョコレート」は、アメリカの家庭の定番のおやつ。ポストンにある老舗チョコレートショップ「Phillips Candy House」から届きました。

○タートルチョコレートボックス 9粒入 ミルク&ダークアソート by Phillips Candy House ¥2,916

*販売開始：12月
*販売店舗：マーケット店舗、カフェ店舗（一部）

STAR COOKIES

サンフランシスコにある有名ベーカリーが焼き上げる素朴で味わいのある星形のシナモンクッキー。

○トウインクルスタークッキー by Rustic Bakery
¥2,916

*販売店舗：マーケット店舗、カフェ店舗（一部）



PARIS-BREST

フランスの伝統菓子「パリブレスト」。シュー生地をリング状に焼き上げ、ピスタチオの緑とフランボワーズの赤いクリームで鮮やかなクリスマスリースに見立てた華やかなケーキ。シャンパーニュとの相性も良く、大人から子供まで楽しめます。

○パリ ブレスト・ノエル ビスターシュ・フランボワーズ by La vieille france ¥4,536

*販売期間：12/22-24 *販売店舗：品川/六本木/有楽町/八重洲/新宿/恵比寿/アトレ川崎/広尾

CLASSIC STOLLEN

シナモン、カルダモン、クローブ、ナツメグを効かせた生地にレーズン、クランベリー、レモンピール、オレンジピール、アーモンドをたっぷり混ぜ込み、伝統的なレシピを基にマジパンを入れ焼き上げています。たっぷりのバターと粉糖で仕上げた、クラシックな味わいにこだわったDEAN & DELUCAオリジナルシュトーレン。

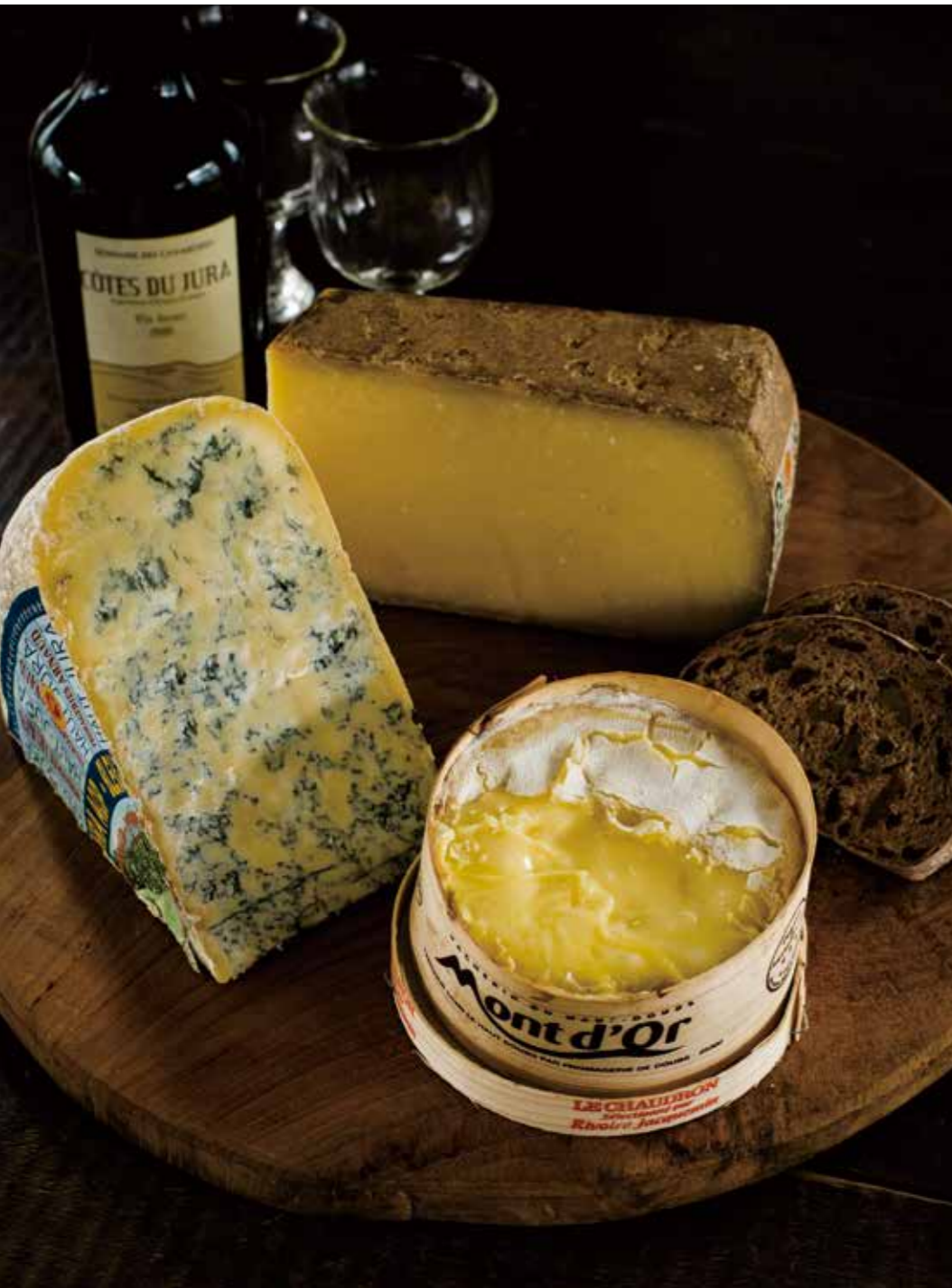
○クラシック シュトーレン by DEAN & DELUCA ¥2,376

*販売店舗：マーケット店舗、カフェ店舗

4. Savory CHEESE

パーティーの余韻とともに、ゆったりとチーズを味わう贅沢な時間。

フランス・ジュラ地方から届く、クリスマスに欠かせないこの時期だけの味わいの「モンドール」やアメリカの小さな作り手たちのこだわりが詰まった個性豊かな「アルチザンチーズ」を、その土地で作られたワインやハードサイダーと合わせて。



TRADITIONAL FRENCH CHEESE

(左から)
8月15日～3月末までしか製造されない「モンドール」。中心がとろとろになるまで熟成された、ウォッシュタイプチーズ。周りにエビセア（もみの木）の皮を巻いて熟成させた複雑な芳香と、まろやかな風味が特徴。オープンで温めるとよりコクが増し、濃厚な味わいが楽しめます。
○モンドールAOP by Rivoire Jacquemin ¥4,320

フランシュ・コンテ地方を中心とする、ジュラの山脈で作られている「コンテ」。夏の青草を食べた濃厚なミルクで作られた、豊かな風味と深い旨味が特徴の熟成ハードチーズ。コンテの熟成を専門とするジャックマンが手掛ける伝統を重んじた熟成方法により、しっとりとした質感に仕上げられています。
○コンテ24ヶ月熟成AOP by Rivoire Jacquemin ¥1,080/100g *量り売り

14世紀頃、サンクロード修道院で作られてきたチーズ作りの技術がジュラの山で働く牧童たちに伝わってきたチーズ。セミハードチーズのようにもっちり固く、ナッツのようなコクのある素朴な味わいが特徴。
○ブルー・ド・ジェックスAOP by Fromageries ARNAUD ¥756/100g *量り売り
*販売店舗：六本木/品川/広尾

HARD CIDER

りんごから作られる炭酸のお酒「ハードサイダー」。バスケットで出会ったハードサイダーに魅了され、ハードソングヴァレーで自らりんご作りから収穫、醸造を始めた作り手がつくる1本。軽やかな飲み口はどんな料理とも合わせやすく、カジュアルに楽しめます。

○キンダ・ドライ by Brooklyn Cider House ¥2,592/750ml
○ロウ by Brooklyn Cider House ¥2,592/750ml

*販売開始：12月上旬
*販売店舗：六本木/品川/名古屋

AMERICAN ARTISAN CHEESE

(左から)
シアトル発の昔ながらの手造りチーズ専門店「ビーチャーズ」の傑作アルチザンチーズ。15ヶ月の熟成によりほろほろとした食感とナッティーで濃厚な旨みが特徴。
○フラッグシップ by Beecher's Handmade Cheese ¥1,620/100g *量り売り

ローストしたエスプレッソ豆をチーズの外皮に擦り込み熟成させたチーズ。ほろっとした食感でナッティーな風味、コーヒーのローストの深い香りと旨みが楽しめます。
○ペラヴィターノ エスプレッソ by Sartori ¥2,052/100g *量り売り

カルフォルニアで酪農を始める為に北イタリアから移住し、ミルクの生産からチーズ作りを行う「ポイント・レイズ」が手掛けるブルーチーズ。とろけるような口解けに少し甘みを感じ、塩気とともにカラメル印象を残します。
○ベイ ブルー by Point Reyes ¥1080/100g *量り売り
*販売開始：12月 *販売店舗：六本木/品川/広尾

