

GRAND MENU #19

OPEN 11:00-23:00 / L.O. 22:00



 DEL'IMMO
PÂTISSERIE & CAFÉ

PARFAIT

「パフェ」

CACAO
41%

ショコラパーツ
ロイヤルミルクティーアイス
グロゼイユ
オレンジ&ミント
ロイヤルミルククリーム
レモンアイス
イチゴ
ピスタチオ
オレンジ
パールブラン
バナナ
ティージュレ
フィヤンティーヌ
57%ショコラソース
アールグレイショコラソース (別添え)

〈特定原材料〉

卵・小麦・乳・落花生・
大豆・ゼラチン・バナナ・
りんご (はちみつ使用)

パフェのグラスは縦長でなくてはいけない!

様々な味わいが混ざり合って下に降りていく、味の層を突き進むとその食べ手だけがわかる味わいに到達する。

好きなタイミングでショコラソースをかけれるのも、チョコレート味わいや楽しさを伝えたいから。

温かいソース、冷たいクリームやアイス、食感、その瞬間のみ味わうことが許されたスイーツ。

私のパフェは食感、温度、香り、カカオの%へのこだわりと同様味わいの構成に妥協はない。

ショコラティエの本気のパフェをぜひ。



Royal Fruity

ロイヤルフルーティー

¥1,580 (¥1,738税込)

ドリンク
セット
利用可能

大好きなロイヤルミルクティーとショコラのマリアージュパフェ。クリームやアイスは本格的なロイヤルミルクティーの味わい。様々なフルーツやジュレ、レモンのアイス後がけのアールグレイショコラソースを好みのタイミングでかけてお召し上がりください。

アールグレイショコラソース (別添え)

生クリームとアールグレイ茶葉を煮だして、牛乳とココアを煮込んで作る特別なショコラソース。

Drink set



〈ドリンク・セット〉

¥200 (税込) OFF
ドリンク + パフェ

パフェメニューをお求めのお客様は、ドリンク・セットをご利用いただけます。

ドリンク代金：¥200 (税込) OFF
裏表紙のドリンクメニュー (アルコールを除く) より対象のドリンクをお選びいただけます。

CACAO
67%

ショコラパーツ
ラズベリーアイス
フランボワース
ショコラクリーム
ピスタチオアイス
フランボワース
ブルーベリー
シャンパンジュレ
フィアンティース
57% ショコラソース
ショコラソース (別添え)

〈特定原材料〉

卵・小麦・乳・
落花生・ゼラチン・
りんご (はちみつ使用)



Raspberry Pistache

ラズベリーピスターシュ

¥1,430 (¥1,573 税込)

ドリンク
セット
利用可能

酸味の強いラズベリーとショコラの相性は抜群。そこにシャンパンのジュレとピスタチオのアイスを含ませたのがデリーモ流。フルーツの酸味とピスタチオのkok、ジュレが全体をまろやかにまとめ上げるリッチな味わい。味わいにキレをもたらす。

ショコラソース (別添え)

ビターチョコレートとココアと生クリームを煮詰める艶やかなソースは生チョコレートのように濃厚で風味豊か。



Dame Blanche

ダムブランシュ

¥1,190 (¥1,309 税込)

ドリンク
セット
利用可能

CACAO
57%

ショコラパーツ
バナナ
バニラアイス
ショコラクリーム
ショコラアイス
バナナ
フィアンティース
57% ショコラソース
ショコラソース (別添え)

〈特定原材料〉

卵・小麦・乳・バナナ

ショコラとバニラ、シンプルながらもショコラの味わいがより際立つ、パフェのこだわりベルギーでは定番なこの組み合わせをパフェ仕立てにバナナの食感にビターチョコレートとチョコチップ入りのクリーム。チョコレートパフェデビューにはぴったりなパフェ。

ショコラソース (別添え)

ビターチョコレートとココアと生クリームを煮詰める艶やかなソースは生チョコレートのように濃厚で風味豊か。



HOT CHOCOLAT

小菓子
付き

「ホットショコラ」

厳選されたショコラティエの選ぶクーヴェルチュールと相性の良い素材で作るホットショコラ。
繊細でいて個性的な味わいの異なるショコラの魅力をお楽しみください。



No.1



Cinnamon Vanille / シナモンバニラ

¥720 (¥792税込)

カカオをブレンドして生まれるヘーゼルナッツのような香りと、シナモンとバニラの香り。余韻は短く後味はすっきりしています。

〈特定原材料〉乳



Orange / オレンジ

¥720 (¥792税込)

ベーシックなカカオ豆をブレンドしたショコラ、オレンジのコンフィを合わせてピールの苦みがショコラをより引き立てます、ベストマッチなオレンジ×ショコラのマリアージュです。

〈特定原材料〉乳・オレンジ



Tonka / トンカ

¥720 (¥792税込)

ビター & ミルクをブレンドしたシェフ一押しのショコラに、甘い香りのトンカ豆をプラス。リッチなホットショコラが癖になります。

〈特定原材料〉乳



Pure Noir / ノワール

¥720 (¥792税込)

ペルー産、マダガスカル産、ドミニカ産をブレンドしたオリジナルショコラは、カカオの力強さとほんのりナッツの香り、やさしい黒系果実の酸味が特徴。

〈特定原材料〉乳



Chai / チャイ

¥800 (¥880税込)

相性の良いミルクチョコレートとアッサムにスパイスをブレンドし煮出したホットショコラ。チャイとショコラのマリアージュ。

〈特定原材料〉乳

PETIT GÂTEAU

「プティガトー」

モバイル
メニューに
なりました!



プティガトーのメニューは、お手持ちのスマホ、店頭ショーケースからご覧いただけます。新作、旬のケーキ、お好みのケーキをご用意しております。



Drink set



〈ドリンク・セット〉

¥200 (税込) OFF
ドリンク + プティガトー

プティガトーメニューをお求めのお客様は、ドリンク・セットをご利用いただけます。

ドリンク代金：¥200 (税込) OFF
裏表紙のドリンクメニュー（アルコールを除く）より対象のドリンクをお選びいただけます。

MOCKTAIL

「モクテル Alc.0.0%」

Order
Cocktail
+¥200
(税込)

“モクテル”は「Mock」と「Cocktail」を組み合わせた、フレッシュハーブを使用したノンアルコールカクテルです。
ランチタイム、ティータイム、ディナータイムに至るまで様々なシーンで楽しめるカクテル感覚のソフトドリンクをお楽しみください。

Singapore Orange Fizz

シンガポールオレンジフィズ

¥760 (¥836 税込)

ローズマリー、オレンジ、ソーダ
〈特定原材料〉オレンジ

DEL' IMMO Yuzu Leaf Mojito

ゆずリーフモヒート

¥800 (¥880 税込)

ミント、ユズ、オレンジ、ソーダ
〈特定原材料〉オレンジ

DEL' IMMO Cacao Leaf Mojito

カカオリーフモヒート

¥800 (¥880 税込)

ミント、ライム、カカオ、ソーダ

Citrus Cardamom Fizz

シトラスカルダモンフィズ

¥700 (¥770 税込)

カルダモン、レモン、ソーダ

Thyme PinkGrape Spumoni

タイムピンクグレープスプモーニ

¥700 (¥770 税込)

タイム、ピンクグレープフルーツ、ソーダ



Order Cocktail +¥200(税込)でモクテルを、アルコール入りのカクテルとしてもご注文いただけます(ウイスキー、ジン、ウォッカ他)

※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。



Deli'mmo / デリーモ

キャラメル風味のブロードチョコレートに、ヘーゼルナッツと店舗で抽出する香り高いエスプレッソを使用したケーキ。
デリーモを代表するケーキ。

デリーモ 日比谷店 5周年

デリーモはお客様に喜んでいただけるよう、常に美味しいスイーツやお食事を提供する事を心がけております。5周年を迎える事が出来たのも支えサポートしてくださる皆様のおかげです。

これからも皆様にとって快適で美味しい笑顔溢れる空間を提供できるようチーム一丸となって精進してまいります。

これからも宜しくお願い致します。



Chef Chocolatier Patisserie

江口 和明

Kazuaki Eguchi

東京生まれ。父は和食の料理人、母は栄養士という環境下で食の感性が磨かれた。ショコラティエとして修業してきた経験・技術を生かし、日々ショコラスイーツの創作に励む。徹底的に素材にこだわりながら、精緻な技巧を駆使して創り上げるその絶品の数々は、どれも斬新な美しさを見せる。



INSTAGRAM



WEB SITE

DRINK

「ドリンク」

Delimmo Café

ドリンク
セット
利用可能

小菓子
付き

DEL'IMMOスイーツとの相性を最大限に活かしたDEL'IMMOオリジナル。
産地指定のシングルオリジンコーヒーをブレンド。

SPECIALTY COFFEE ¥920 (¥1,012税込)

スペシャルティブレンドコーヒー

「ラオスの森コーヒー」ほろ苦いビターチョコ感。酸味はなく、きび砂糖のような甘味。アグロフォレストリーで森を守りながら育てられています。

BLEND COFFEE ¥580 (¥638税込)

ブレンドコーヒー

DEL'IMMOオリジナルスペシャルティブレンド。

ICED COFFEE ¥580 (¥638税込)

アイスコーヒー

DEL'IMMOオリジナルスペシャルティブレンド。

CAFÉ LATTE ¥680 (¥748税込)

カフェラテ

北海道産の濃厚ミルクを使用した心地よい酸味を活かしたカフェラテ。
〈特定原材料〉乳

ICED CAFÉ LATTE ¥680 (¥748税込)

アイスカフェラテ

北海道産の濃厚ミルクを使用した心地よい酸味を活かしたカフェラテ。
〈特定原材料〉乳

Tea

ドリンク
セット
利用可能

小菓子
付き

紅茶メニューはすべてポットにてご提供、HOT or ICEよりお選びいただけます。

Organic Chocolat Darjeeling ¥900 (¥990税込)

オーガニックショコラダージリン

デリーモオリジナル、シーヨック農園の手摘みダージリン、
フラワリーな香りとフルーティーな味わいにショコラの香りが広がります。

Organic Earl Gray ¥720 (¥792税込)

オーガニック アールグレイ

手摘みされた最高品質の紅茶にイタリア産ベルガモットオイルをブレンド。
World Tea Expoにて、ブラックティー部門受賞。

Assam Gold ¥720 (¥792税込)

アッサムゴールド

マンガラム農園の極上アッサムです。深いコクのある
どっしりとした味わいで、ミルクティーに最適です。

Organic Summer Peach ¥720 (¥792税込)

オーガニック サマーピーチ

コクのある紅茶をベースに華やかなマリーゴールドをプラス。
ほんのり甘く、フルーティーな味わい、南国のお菓子と相性抜群。

Garden of Eden ¥760 (¥836税込)

ガーデンオブエデン

有機紅茶、ウスペニアオイを使用しもぎたての香り豊かなマンゴーやパッションフルーツと
贅沢な花をブレンドした華やかな紅茶。花と果物に溢れたエデンの庭をイメージ。

Rose Black ¥900 (¥990税込)

ローズブラック

紅茶にバラの花びらの香りとライチのようなエキゾチックな香りを
プラスした魅惑的なブレンド。

Apricot Citrus ¥900 (¥990税込)

アプリコットシトラス

デリーモオリジナルのケーキ&パフェの為の紅茶、アプリコットと柑橘の香り
つけたすっきりとした南インド産の紅茶ベースのフレーバードティーです。

Organic French Lemon Ginger ¥720 (¥792税込)

オーガニックフレンチレモンジンジャー

カフェインフリーで有機レモングラスや有機生姜を含んだスパイシーなハーブティー、
ルイボスと厳選されたボタニカルと合わせた爽やかなブレンド。

Passion Fruit Jasmine ¥760 (¥836税込)

パッションフルーツジャスミン

甘く爽やかなパッションフルーツとジャスミンの香りのハーモニー。エキゾチックで
華やかな香りのお茶です。World Tea Expoにてベストフレーバーブラックティー受賞。

Alcohol

※20歳未満の飲酒は法律で
禁止されています。

A glass of wine ¥900 (¥990税込)

グラスワイン赤、白

HEARTLAND Beer ¥720 (¥792税込)

ハートランド(ボトル330ml)

麦芽を100%使用、柑橘系を思わせるアロマホップの香るプレミアムビルスナー。

August Beer ¥900 (¥990税込)

アウグスビール(ボトル330ml)

アウグスビールはメイドインジャパンの本格派クラフトビールメーカーです。

●IPA

3種類のモルトと4種類のホップを使用した、濁りのない旨みと鮮烈な苦味、
それらを包み込む華やかな香りが特徴。

●ホワイト

小麦麦芽を使用したベルジャンホワイト。副原料のオレンジピールや
コリアンダーの、爽やかな香りとスパイシーさが特徴。

〈特定原材料〉小麦

Soft Drink

ドリンク
セット
利用可能

ORANGE JUICE ¥580 (¥638税込)

オレンジジュース

〈特定原材料〉オレンジ

PINEAPPLE JUICE ¥580 (¥638税込)

パイナップルジュース

GRAPEFRUIT JUICE ¥580 (¥638税込)

グレープフルーツジュース



〈ドリンク・セット〉

¥200 (税込) OFF

ドリンク + パフェ、パンケーキ、プチガトー
いずれかのメニューとセットでご利用いただけます。

ドリンク代金：¥200 (税込) OFF ドリンクメニュー (アルコールを除く) より
対象のドリンクをお選びいただけます。

Sakura Blossom

cacao
37%

サクラ Blossom

Parfait Stories

季節限定桜と
ショコラのマリアージュパフェ
ピスタチオのコクと
グリオットの酸味を合わせました
ほんのり桜の香る
ミルクーストロベリークリームが
春の訪れを感じさせます

PRICE ¥2,650
(¥2,915税込)



Kazuaki Eguchi

別添え
グリオットチェリーソース

ストロベリーショコラ

アーモンドチュイル

桜クリスタルジュレ

アリッサム 桜メレンゲ

ピスタチオ フランボワーズ イチゴ

サクラストロベリークリーム

桜アイス

ピスタチオアイス

クランブル

チェリーコンポート
パールクラッカンホワイト

グリオットチェリージュレ

ストロベリークランチ

グリオットチェリーコンフィ



パフェのためのオリジナルマリアージュセット
DEL'IMMO MARIAGE
サクラベリーフィズ+パフェ

ほんのり桜の香る
ベリーの微炭酸モクテル

PRICE ¥3,050 (¥3,355税込)



カフェ+パフェ (カフェセット)
カフェメニューとセットで
アルコールを除くすべてのドリンクが

ドリンク代金 ¥200 (税込) OFF!

※ドリンクはアルコールを除きます。

Jardin Pistache

ピスタチオチョコレート
67%ビターチョコレート

ピスタチオメレンゲ

赤スグリ

ピスタチオ
クリーム

イチゴ
フランボワーズ
ブラックベリー

チョコチップ入り
ピスタチオアイス

フランボワーズアイス

ビオラ

クランブル

ピスタチオ
シャンパンジュレ

ダンテルショコラ

フラワーベリーコンフィ

cacao
51%

ジャルダン
ピスターシュ

Parfait Stories

一ツ木通りから生まれた英雄メランジュフリユイ。
ピスタチオに染まるその道を抜けて
そびえ立つ最後の砦ミッドタウン。
そんなに酸っぱくなくて
何か言いたい事でもあるのねグロゼイユ。
シャンパンの泉をぬけても
まだまだ進まなければいけない、
溶け始めた冷たい雨に
いつ降り注ぐかもわからない。
ベリオレットの闇を抜けてたどり着いたその先は、
知らない天井だ……

PRICE ¥2,880
(¥3,168税込)



Kazuaki
Eguchi

別添え
ベリオレットソース

Mariage



パフェのためのオリジナルマリアージュセット
DEL'IMMO MARIAGE TEA
ローズブラック+パフェ

フローラルな薔薇が香る、
魅惑的なブラックティー

PRICE ¥3,050 (¥3,355税込)

Café set



カフェ+パフェ (カフェセット)
カフェメニューとセットで
アルコールを除くすべてのドリンクが
ドリンク代金 ¥200 (税込) OFF!

※ドリンクはアルコールを除きます。

FOOD MENU

全商品スープ・ミニサラダ・ドリンク付き

※サラダランチはミニサラダはつきません

¥1,600
(¥1,760税込) 桜海老と芽キャベツの
レモンオイルパスタ

桜海老の旨味と塩麹漬けにしたレモンの酸味でさっぱりとしたオイルパスタ

Recommandation
du chef
シェフのおすすめ
桜海老と
芽キャベツの
レモンオイルパスタ

Recommandations
saisonnieres
季節のおすすめ
ポークソテーと
チーズリゾットの
ワンディッシュ

¥1,650
(¥1,815税込) ポークソテーとチーズリゾットの
ワンディッシュ

大判のポークソテーにマスタード入りのデミグラスソース、焼きとうもろこしのチーズリゾットと一緒に

¥1,600
(¥1,760税込)

ローストビーフと
カマンベールチーズのフルーツサラダ

たっぷりの野菜にローストビーフ、カマンベールをトッピング
イチジク、クルミの食感がアクセントに

【グレープフルーツと果肉を合わせたフレンチドレッシングとフォカッチャ付】

彩り野菜とハーブチキンのトマトパスタ

パプリカ、ズッキーニなど旬の野菜と数種類のハーブで付け込んだチキンをトマトソースで仕上げました

¥1,500
(¥1,650税込)

¥1,600
(¥1,760税込)

しらすと4種チーズのスマークピッツァ

スカルモツァチーズの燻製の味わいが旨味の秘密
しらすとアンチョビソース、4種のチーズのコクが全てマッチします

¥1,550
(¥1,705税込)

ハーフ&ハーフ

両方の味わいを楽しみたい♪

¥1,550
(¥1,705税込)

ローマーナ

自家製トマトソースにじっくりとソテーしたツナと黒オリーブ、アンチョビの旨味がアクセントのピッツァ

11:00~15:00 ランチタイム限定
CAKE SET + ¥300 (¥330税込)



SET DRINK

ドリンクをお選びいただけます

Drink
ドリンク

ブレンドコーヒー (ホット/アイス)

紅茶 (ホット/アイス)

オレンジジュース

Mocktail
モクテル

シンガポールオレンジフィズ
(ローズマリー、オレンジ、ソーダ)

シトラスカルダモンフィズ
(カルダモン、レモン、ソーダ)

本日のモクテル
(スタッフにお尋ねください)

Alcohol
アルコール

ランチセットを
ご注文のお客様に限り

グラスワイン (赤/白) <プラス¥300 (¥330 税込)>
スパークリング <プラス¥300 (¥330 税込)>

でご注文いただけます。

FOOD MENU

全商品スープ・ミニサラダ付き

※サラダランチはミニサラダはつきません

¥1,450
(¥1,595税込) 桜海老と芽キャベツの
レモンオイルパスタ

桜海老の旨味と塩麹漬けにしたレモンの酸味でさっぱりとしたオイルパスタ

Recommandation
du chef
シェフのおすすめ
桜海老と
芽キャベツの
レモンオイルパスタ

Recommandations
saisonnières
季節のおすすめ
ポークソテーと
チーズリゾットの
ワンディッシュ

¥1,450
(¥1,595税込) ポークソテーとチーズリゾットの
ワンディッシュ

大判のポークソテーにマスタード入りのデミグラスソース、焼きとうもろこしのチーズリゾットと一緒に

¥1,400
(¥1,540税込)

ローストビーフと
カマンベールチーズのフルーツサラダ

たっぷりの野菜にローストビーフ、カマンベールをトッピング
イチジク、クルミの食感がアクセントに

【グレープフルーツと果肉を合わせたフレンチドレッシングとフォカッチャ付】

彩り野菜とハーブチキンのトマトパスタ

¥1,300
(¥1,430税込)

パプリカ、ズッキーニなど旬の野菜と数種類のハーブで付け込んだチキンをトマトソースで仕上げました

¥1,400
(¥1,540税込)

しらすと4種チーズのスマークピッツァ

スカルモッツァチーズの燻製の味わいが旨味の秘密
しらすとアンチョビソース、4種のチーズのコクが全てマッチします

¥1,350
(¥1,485税込)

ハーフ&ハーフ

両方の味わいを楽しみたい♪

¥1,300
(¥1,430税込)

ローマーナ

自家製トマトソースにじっくりとソテーしたツナと黒オリーブ、アンチョビの旨味がアクセントのピッツァ

DRINK SET + ¥200 (¥220税込)

11:00~15:00 ランチタイム限定

DRINK&CAKE SET + ¥500 (¥550税込)



SET DRINK

ドリンクをお選びいただけます

Drink
ドリンク

ブレンドコーヒー (ホット/アイス)

紅茶 (ホット/アイス)

オレンジジュース

Mocktail
モクテル

シンガポールオレンジフィズ
(ローズマリー、オレンジ、ソーダ)

シトラスカルダモンフィズ
(カルダモン、レモン、ソーダ)

本日のモクテル
(スタッフにお尋ねください)

Alcohol
アルコール

グラスワイン (赤/白)

スパークリング

※ランチセットをご注文のお客様に限りプラス ¥500 (¥550 税込) でご注文いただけます。