

「私たちはお客様喜ばせ業です」

2013年に赤坂で誕生したデリーモ

コンセプトは「ショコラティエの創るパティスリー」です

ヨーロッパではあたりまえのショコラも、

当時日本ではまだまだ高級品でした

こんな美味しい食べ物を私はみんなと共有したい

もっと気軽に本物のショコラを楽しんでほしい、と心から思い

デリーモを始めました

ショコラを通してお客様に感動をご提供する、

期待以上に喜んでいただく

「来てよかった、また来たい」「あの人にまた会いたい」

そんな気持ちになる場所をご提供する

それがデリーモの仕事であり、スタッフと共に大切に育ててきた

私の想いです

Chef Chocolatier / 江口 和明
Pâtissier





<大丸限定>

季節のミルフィーユ プラリネオランジュ

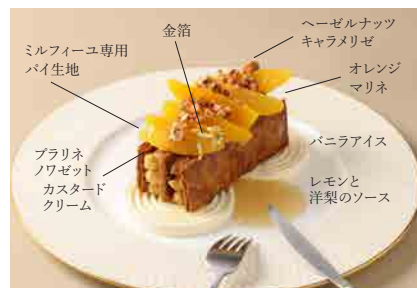
1,709

(税込価格 1,880)

Mille-feuille

店内で焼き上げたパイ生地に
優しい味わいのカスタードクリームをサンド、
ザクザクのプラリネと爽やかなオレンジマリネ
レモンと洋梨で作るソースと
ひんやり冷たいバニラアイスの温度変化と
一緒にお楽しみください

特定原材料：小麦、乳、卵、ゼラチン、オレンジ



特別なドリンクセット

ミルフィーユ + フレンチレモンジンジャー

2,109

(税込価格 2,320)

有機レモングラスや生姜を含む
スパイシーなルイボス入りハーブティー



SAKURANBO

さくらんぼ

2,880

(税込価格 3,168)

やさしい2つのマリアージュ

さくらんぼの優しい甘さに白桃の香りをプラス

優しい2つの味わいにマスカルポーネさんと

イチゴルビーさんが加わりました。はじめはとっても緊張していたけど、

不思議とすぐ仲良くなれたみたい。

ありがとう。うれしい。

<パフェ構成>

ルビーベリーチョコレート / 赤すぐり / ミント / さくらんぼ / イチゴメレンゲ / ルビーチョコレートクリーム / クリスタルジュレ / ビオラ / 桃さくらんぼアイス / 桃マスカルポーネアイス / クランブル / フロマージュ
ブランクリーム / チェリーコンポート / パールクラッカンホワイト / 白桃ジュレ / イチゴヨーグルトクランチ /
白桃コンフィ / 別添え さくらんぼソース

特定原材料等：小麦、乳、卵、落花生、ゼラチン、リンゴ、アーモンド、大豆、桃

特別なドリンクセット

SAKURANBO

+ アプリコットシトラス

3,280

(税込価格 3,608)

アプリコットと柑橘の香りをつけたすっきりとしたデリーモオリジナルブレンドティー



ICHIGO DAIFUKU

苺大福

1,680

(税込価格 1,848)

イチゴと求肥の組み合わせはまるでイチゴ大福の味わいに。
白あんの食感ともっちり求肥の組み合わせ、
酸味のあるベリーのジュレに濃厚なミルクィで練乳のようなホワイトクリーム、
別添えのイチゴ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

<パフェ構成> フランボワーズコンフィ / ホワイトチョコランチ / イチゴジュレ / 白あん / 苺ジュレ 白あん / 苺 /
パールクラッカン / 求肥 / 苺ミルクアイス / ホワイトチョコクリーム / ストロベリーパウダー / バニラアイス / あられ /
苺 / フランボワーズチョコ / 別添え苺ソース

特定原材料等：小麦、乳、りんご、ゼラチン ※はちみつ

パフェのためのオリジナルマリアージュセット

(パフェ+紅茶 POT)

ICHIGO DAIFUKU

+ エレガンス

2,080

(税込価格 2,248)

ストロベリーが香る、ルビー色の甘酸っぱいフルーツティー

— ㉿ — プティガトー — ㉿ —
Pett Gateaux

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

フードを注文したお客さま限定、プラス 300 円でお好みのケーキをセットでお召し上がりいただけます

店頭ショーケースの中にある
ケーキより好きなもの
をお選びください



プティガトー デリーモ
DEL'IMMO

デリーモのシグネチャー【ブロンドチョコレート】を使った代表的なケーキ。
キャラメルとバニラのような味わいのチョコレートに
コーヒーを合わせました

特定原材料：卵、小麦、乳



写真はイメージです

※スイーツ・フードと合わせてドリンクをご注文いただくと ¥200(税込)OFF ※アルコールを除きます



ロイヤルフルーティー ラズベリーピスターシュ ダムブランシュ

ロイヤルフルーティー

1,580

Royal Fruity

(税込価格 1,738)

大好き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ホットショコラソースを好みのタイミングでかけてお召上がりください

ショコラソース / フィヤンティース / 紅茶のジュレ / イチゴ / オレンジ / ビスタチオ / パールクラッパン / パナナ / レモンソルベ / ロイヤルミルクティークリーム / オレンジ / ミント / グロゼイユ / ロイヤルミルクティーアイス / ショコラパーツ

特定原材料：卵、小麦、乳、落花生

ラズベリーピスターシュ

1,430

Raspberry Pistache

(税込価格 1,573)

酸味の強いラズベリーとチョコレートの相性は抜群。そこにシャンパンのジュレとビスタチオのアイスを合わせたのがデリーモ流

フルーツの酸味とビスタチオのコク、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

ショコラソース / フィヤンティース / ブルーベリー / ラズベリー / シャンパンジュレ / ビスタチオアイス / ショコラクリーム / ラズベリーアイス / ショコラパーツ

特定原材料：卵、小麦、乳、落花生

ダムブランシュ

1,190

Dame Blanche

(税込価格 1,309)

ショコラとバニラ、シンプルながらもショコラな味わいがより際立つ

ベルギーでは定番の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 / フィヤンティース / パナナ / ショコラアイス / ショコラクリーム / バニラアイス / ショコラパーツ

特定原材料：卵、小麦、乳

11:00 ~ 15:00 ランチタイム限定 ドリンクサービス ~SET DRINK 下記よりお選びください~

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/
モクテル(シンガポールオレンジフィズ、タイムピンクグレープフルーツブモーニ、シトラスカルダモン)



白トリュフ香るボロネーゼ



なすとほうれん草のラクレットチーズラザニア



ベーコンとそら豆のレモンクリームパスタ

ベーコンとそら豆のレモンクリームパスタ (サラダ、スープ付き) **1,300**
~焦がしレモン添え~ (税込価格 1,430)

Creamy lemon pasta

お好みで別添えのレモンを絞り、香ばしいレモンの風味をお楽しみください

特定原材料等：乳、小麦、卵、豚肉、鶏肉、大豆

白トリュフ香るボロネーゼ (サラダ、スープ付き) **1,200**
Bolognese (税込価格 1,320)

赤ワインでじっくり煮込んだ特製ボロネーゼソース

アーモンドの食感、芳醇な白トリュフが広がります

特定原材料等：小麦、乳、卵、牛肉、豚肉、大豆、ゴマ、アーモンド

ホタテと生姜のクリームパスタ (サラダ、スープ付き) **1,600**
Scallops and ginger pasta (税込価格 1,760)

ホタテを贅沢に使用しアクセントに芽ネギをトッピング

貝からしっかり出した出汁と生姜を合わせたクリームパスタ

特定原材料等：小麦、乳、大豆

なすとほうれん草のラクレットチーズラザニア (サラダ、スープ付き) **1,319**
Lasagna (税込価格 1,450)

なす、ほうれん草、ラクレットチーズたっぷりのオリジナルラザニア

特定原材料等：卵、小麦、乳、豚肉、大豆

—  お飲み物 *Drink*  —

Coffee ※小菓子付き

ブレンドコーヒー 580
Blend Coffee (税込価格 638)
DEL'IMMO オリジナルスペシャルティブレンド

アイスコーヒー 580
Iced Coffee (税込価格 638)
DEL'IMMO オリジナルスペシャルティブレンド

カフェラテ 650
Caffè Latte (税込価格 715)
濃厚ミルクを使用し、心地よい酸味を活かした
カフェラテ
特定原材料：乳

アイスカフェラテ 650
Ice Caffè Latte (税込価格 715)
濃厚ミルクを使用し、心地よい酸味を活かした
カフェラテ
特定原材料：乳

コーヒーフロート 850
Coffee float (税込価格 935)
特定原材料：乳

Tea ※小菓子付き

ホットまたはアイスをお選びいただけます。紅茶はポットで提供いたします。

オーガニックショコラダーズリン 900
Organic Chocolat Darjeeling (税込価格 990)
デリーモオリジナル、シーヨック農園の手摘み
ダーズリン、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



アプリコットシトラス 900
Apricot Citrus (税込価格 990)
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を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



オーガニックアールグレイ 720
Organic Earl Gray (税込価格 792)
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

ガーデンオブエデン 720
Garden of Eden (税込価格 792)
マンゴーとパッションフルーツのフルーティーな香り高い
アロマが特徴の爽やかなフレーバードティー

アッサムゴールド 720
Assam Gold (税込価格 792)
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

パッションフルーツジャスミン 720
Passion Fruit Jasmine (税込価格 792)
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ドブラックティー賞
受賞

オーガニックサマーピーチ 720
Organic Summer Peach (税込価格 792)
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

オーガニック
フレンチレモンジンジャー 720
Organic French Lemon Ginger (税込価格 792)
カフェインフリー、有機レモングラスや生姜を含むスパイシー
なルイボス入りハーブティー、すっきりとした爽やかさの中に
隠し味のジンジャーを効かせました

— 〰️ お飲み物 Drink 〰️ —



Non-Alcohol Cocktail



タイムピンクグレープ
スプモーニ



シンガポールオレンジ
フィズ



シトラスカルダモン
フィズ

Mocktail = モクテル: 「mock (モック)」と
「cocktail (カクテル)」を組み合わせた造語。
ノンアルコールカクテルの新しい名前です。

※ +¥200(税込) でアルコールに変更できます。
ウイスキー、ジン、ウォッカ他

タイムピンクグレープスプモーニ

Thyme Pink Grapefruit Spumoni

タイム、ピンクグレープフルーツ、ソーダ

700

(税込価格 770)

シンガポールオレンジフィズ

Singapore Orange Fizz

ローズマリー、オレンジ、ソーダ

700

(税込価格 770)

シトラスカルダモンフィズ

Citrus Cardamon Fizz

カルダモン、レモン、ソーダ

700

(税込価格 770)

Juice

オレンジジュース

Orange Juice

550

(税込価格 605)

グレープフルーツジュース

Grapefruit Juice

550

(税込価格 605)

Alcohol

ハートランドビール ボトル 330ml

Heartland Beer

720

(税込価格 792)

グラスワイン 赤 / 白

A glass of Red Wine / White Wine

900

(税込価格 990)

※スイーツ・フードと合わせてドリンクをご注文いただくと ¥200(税込)OFF ※アルコールを除きます