

「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





Sakura Blossom

2,915

サクラブロッサム

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kok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

<パフェ構成>

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 / パールクラック / カンホワイト / グリオットチェリージュレ / ストロベリー克蘭チ / グリオットチェリーコンフィ / 別添えグリオットチェリーソース

特定原材料等：乳・小麦・卵・落花生

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)

Sakura Blossom

+ ハナミスプリングブレンド

3,355

「花見」は友人や家族が桜の下に集って春を祝い、互いを思いやる大切な時間
その味わいをメロンやココナッツ、ストロベリーの優しいフレーバーで表現



Elizabeth

2,750

エリザベス

さあ、あなたも一緒にいかが？
ロイヤルミルクティーとベリーの組み合わせに
ローズやラベンダーの華やかな香りがふんわり
濃厚なショコラクリームや
香ばしいカカオチュイルも忘れずにね
紅茶を淹れたら、今日もまた良い夢が見れそうね
明日も良い日になりますように

<パフェ構成>

ショコラパッツミルク&ベリー/ショコラクリーム/チュイルカカオ/アマランサス/ドライローズ/ローズコンフィ/
ブラックベリー/ラズベリー/ベリーラベンダーアイス/ロイヤルミルクティーアイス/クランブル/パールクラッカン
フランボワーズ/赤ワインジュレ/紅茶ダンテル/ラベンダーコンフィ/別添え ベリーハイビスカスソース

特定原材料等：乳、小麦、卵、アーモンド、りんご、ゼラチン

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)

Elizabeth

3,190

+ ダージンドリーム

シングルエステートダージリンにライチと柑橘の香り、有機ココアハスクをブレンドした
オリジナルティー



ショコラオレンジ

1,890

Chocolat Orange

ビターなショコラに合わせたのは
爽やかな酸味のあるオレンジ、
苦味のバランスをとるグレープフルーツ
塩気のきいたザクザクのダイヤモンドショコラが全体を
まとめます

柑橘 × ショコラの相性を追求したパフェ

ショコラソース / フィヤンティース / デイアマンショコラ / オレンジ
/ グレープフルーツ / ショコラアイス / ショコラクリーム / ブラッド
オレンジソルベ / ミント / ショコラパーツ

特定原材料等：小麦、乳、卵、オレンジ、アーモンド

パフェのためのマリアージュセット (パフェ+紅茶 POT)

Chocolat Orange + オレンジキャンディの思い出

2,100



ダムブランシュ

1,310

Dame Blanche

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 / バナナ / 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

特定原材料等：小麦、乳、卵、バナナ

パフェのためのマリアージュセット (パフェ+紅茶 POT)

Dame Blanche + ショコラダージリン

1,520

—*~* フィナンシェ・ケイク *~*—
Financier cake



フィナンシェバニラ 326
Financier Vanilla

ウガンダ産の香り豊かなバニラを使った
フィナンシェ

特定原材料:小麦, 卵, 乳, アーモンド



フィナンシェピスターシュ 407
Financier Pistache

ピスタチオの粉末とペーストを加えた
濃厚なアーモンド生地には焦がしバターと
隠し味に東インド会社のハニーブッシュと
オレンジの香りをプラス

特定原材料:小麦, 卵, 乳, オレンジ, アーモンド



ドームアールグレイ 489
Dome Earl Grey

東インド会社のスタントンアールグレイを
練りこんだ生地の中にロイヤルミルクティ
クリームを忍ばせたティーケーキ

特定原材料:小麦, 卵, 乳, アーモンド

全てのお食事にサラダが付きます



シェフおすすめ

徳島産金時豚のパンチェッタと
フレッシュトマトパスタ
ミモレットチーズ

1,760

Tomato Pasta

ハーブとフルール・ド・セルで漬けた自家製パンチェッタと
ミモレットチーズの塩気が、甘めなトマトソースと絶妙なバランスです

特定原材料等：小麦、乳、大豆、鶏肉、豚肉、りんご



ノルウェー産スモークサーモンのクリームパスタ
Cream Pasta

1,650

燻製をして香りと旨味が詰まったスモークサーモンと
塩麹漬けにしたレモンの酸味でさっぱりとしたクリームパスタ

特定原材料等：小麦、乳、大豆、牛肉、豚肉、鶏肉、りんご



白トリュフ香るボロネーゼ
Bolognese

1,540

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、大豆、ゴマ、牛肉、豚肉、鶏肉、りんご



ローストポークと
マンゴーチャツネのグリルサンド
Grilled Sandwich

1,540

低温調理したローストポークのグリルサンド
カルダモンを効かせた自家製マンゴーチャツネが旨みを惹きたてます

特定原材料等：小麦、乳、大豆、豚肉、りんご

11:00 ~ 15:00 ランチタイム限定セット

お食事メニューとあわせてご注文ください

ドリンク + プチデザート

440

~ 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)

紅茶 Tea

ホットまたはアイスをお選びいただけます。紅茶はホットのみポットで提供いたします。

DELIMMO
オリジナル
ブレンド



ショコラティエへの贈り物



990

Gift to the Chocolatier

中南米産のローストカカオとヌワラエリヤのセイロン紅茶厳選された台湾烏龍のブレンド、ティーマスターラリスと江口和明二人のシグネチャーブレンド

DELIMMO
オリジナル
ブレンド



オレンジキャンディの思い出



Caffeine free

968

Orange Candy Memories

南アフリカの東ケープ州産ハニーブッシュと柑橘の香り、ティーマスター Mr. ラリスの幼少期の思い出、オレンジキャンディーの味わい

DELIMMO
オリジナル
ブレンド



ダージリンドリーム



990

Darjeeling Dreams

シングルエステートダージリンのセカンドフラッシュにライチと柑橘の香り、有機ココアハスクをブレンド、ストレートやアイスティーの為のブレンドティー



アールグレイ



792

The Staunton Earl Grey

植物学者サー・ジョージ・スタントンが1873年にオレンジ風味のブレンド・ティーアッサムベースにネロリとベルガモットの香りをつけたエレガントなフレーバー



ブリス



Caffeine free

836

Bliss

ローズ、カモミール、レモンパームをブレンドしたりリラックスできるカフェインフリーブレンド、ストレスを和らげ寝る前やリラックスしたい時に効果のあるブレンド

DELIMMO
オリジナル
ブレンド



ショコラダージリン

990

Chocolat Darjeeling

デリーモオリジナル、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

DELIMMO
オリジナル
ブレンド



アプリコットシトラス

990

Apricot Citrus

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



アッサムゴールド

792

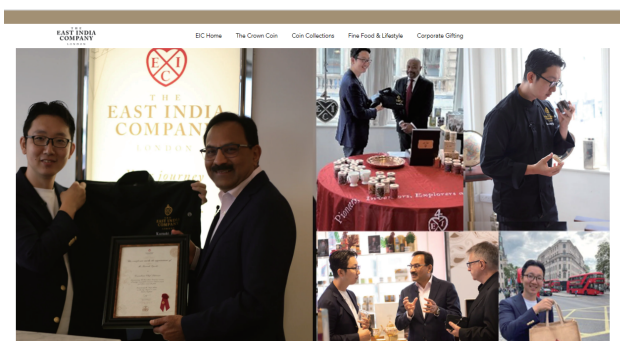
Assam Gold

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



東インド会社は、1600年にエリザベス女王の特許状を得て設立され、東洋から紅茶、コーヒー、香辛料などを西洋に紹介。世界中の人やモノを繋ぐ架け橋となりました。

デリーモシェフ江口和明は、400年ぶりに日本に再上陸する英国ロンドンに本拠を置く『東インド会社』のシェフパティシエに就任いたしました。



THE EAST INDIA COMPANY APPOINTS JAPANESE CONFECTIONERY ARTISAN, KAZUAKI EGUCHI, AS CONSULTANT CHEF PÂTISSIER

デリーモ麻布台ヒルズ店では東インド会社ティーマスター、ラリース・レナドラ氏とシェフ江口和明が出会ったことで生まれた「オリジナルブレンドティー」や”世界中でここでしか食べることのできない”特別な「コラボレーションスイーツ」を体験していただけます。





お飲み物 Drink



Chocolate

オリジナルのクーヴェルチュールで作る濃厚で香りのあるホットショコラ
植物油脂不使用のショコラは口に残る油分の雑味が一切なく、口だけの
良さと共に香りの余韻が長く続くのが最大の特徴です



ホットショコラ チャイ 880
Hot Chocolate CHAI

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
特定原材料等：乳

ホットショコラ トンカ 792
Hot Chocolate TONKA

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
特定原材料等：乳

Coffee

DEL'IMMO の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

スペシャリティコーヒー 638
Specialty Coffee
DEL'IMMO オリジナルスペシャリティブレンド

アイスコーヒー 638
Iced Coffee
DEL'IMMO オリジナルスペシャリティブレンド

カフェラテ 748
Caffè Latte
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
特定原材料等：乳

アイスカフェラテ 748
Ice Caffè Latte
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
特定原材料等：乳

Juice

オレンジジュース 638
Orange Juice
特定原材料等：オレンジ



お飲み物 Drink



Non-Alcohol Drink

Mocktail = モックテル:「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。

+¥220 でアルコール入りカクテルに変更できます。ウイスキー、ジン、ウォッカ 他



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

カクテルおすすめ Alcohol : ジン、ウォッカ



スプリッツァーラベンダー 880
Spritzer Lavender

ラベンダー、グレープ、ソーダ、レモン

カクテルおすすめ Alcohol : ウォッカ



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

カクテルおすすめ Alcohol : ジン、ウォッカ

ウイスキー : LAPHROAIG ラフロイグ

ジン : GIBSON'S DRY GIN ギブソンドライジン

ウォッカ : SKYY VODKA スカイウォッカ

Alcohol



ビアランドビール・JUCY IPA 825
Craft Beer

ボトル 330ml

苦みは少なくフレッシュで香り高く濃厚なコクがある
無濾過スタイルのクラフトビール

赤ワイン 990
Red Wine
グラス



ハートランドビール 825
Heartland Beer

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

白ワイン 990
White Wine
グラス



カカオハイボール 990
Cacao Highball

カカオシロップ、ウイスキー、ソーダ、ライム





オンラインショップ、店舗情報がご覧いただけます
www.de-limmo.jp



Kazuaki Eguchi



Kazuaki Eguchi website
kazuakieguchi.com

