

「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



DEL'IMMO

PÂTISSERIE & CHOCOLAT BAR



目白店 限定

Classique Chocolat

クラシックショコラ

2,178

ショコラとカシスの王道の組み合わせ、キャラメルのコクやカカオティーのフレッシュフローラルフレーバーと濃厚なショコラクリームにコーヒーのエッセンス、ショコラバーデリーモの新しいシグネチャーパフェ

〈パフェ構成〉 ショコラパーツ / ココアメレンゲ / ココアパウダー / ショコラクリーム / コーヒーチョコチップアイス / チョコチップ入りショコラクリーム / カシスアイス / クランブル / フィナンシェキャラメルショコラ / ダージリンカカオジュレ / ダンテルショコラ / カシスソース / 別添えショコラソース

特定原材料等：乳、小麦、卵、リンゴ、ゼラチン、アーモンド

マリアージュドリンク ※ +200円でマリアージュドリンクをカフェラテ、紅茶に変更できます

Classique Chocolat + ショコラダージリン

2,400



ICHIGO DAIFUKU

苺大福

1,848

イチゴと求肥の組み合わせはまるで苺大福の味わいに。
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、
別添えの苺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 / パールクラックンショコラ / 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、リンゴ、ゼラチン、はちみつ

ドリンクセット

ICHIGO DAIFUKU + ドリンク

¥200 OFF

※スイーツと合わせてドリンクをご注文いただくと ¥200OFF

※アルコールを除きます



BARISTA

バリスタ

2,860

アラビカコーヒーに出会ったら

特徴的な酸味と甘みがあり、フルーティーでほのかに花の香り

ドリップで落とすコーヒーのジュレと豆の香りを移したパンナコッタ

豆の苦みとミルクを感じる2種類のコーヒーアイス

クランチやキャラメルアイスと合わさればその香りはまるでビターチョコレート

最後にミルクを注げばあなただけのパフェラテの出来上がり

〈パフェ構成〉 ショコラパーツ / クリスタルハニーブッシュ / コーヒーキャラメルソース / ヘーゼルキャラメリゼ / ブラックベリー / カカオコーヒーチュイル / ショコラクリーム / ティラミスアイス / ホワイトチョコチップコーヒーアイス / クランブル / アラビカコーヒーゼリー / カフェラテパンナコッタ / ダンテルショコラカフェ / ショコラソース / 別添えホットミルク

特定原材料等：乳、小麦、卵、オレンジ、ゼラチン、アーモンド

マリアージュドリンク

BARISTA + アラビカ

3,300

特徴的な酸味と甘みがあり、フルーティーでほのかに花の香りが感じられるアロマ



ショコラパンケーキ

Chocolate pancake

1,500

スフレタイプのショコラのパンケーキに濃厚なチョコレートアイスとホイップクリーム

カウンターで特製ショコラソースをお作り致します、お好みのタイミングにかけてお召し上がりください

特定原材料等：乳、小麦、卵

Customize Menu

+ ¥200でアイスを1スcoop追加しWアイスにできます

お好みのアイスをお選びください

- ・ベルギー産ショコラアイス
- ・バニラアイス
- ・季節のアイス

※季節のアイスはスタッフへお尋ねください

ドリンクセット

パンケーキ + ドリンク

¥200 OFF

※スイーツと合わせてドリンクをご注文いただくと ¥200OFF

※アルコールを除きます

お得なセットメニュー



ボンボンショコラプレート 1,280 Coffee + Chocolate

- ・3種のボンボンショコラ
- ・ドリンク (コーヒー or カフェラテ)

3種類のボンボンショコラとドリンクがセットになったメニューです

ショコラの食べ比べをお楽しみください



アイスプレート 1,280 Coffee + Ice cream

- ・季節のアイス3種
- ・ショコラのソース
- ・ドリンク (コーヒー or カフェラテ)

季節に合わせた3種類のアイスの盛り合わせとショコラのソース、ドリンクがセットになったメニューです

※季節のアイスはスタッフへお尋ねください

お得なセットメニュー



Customize Menu

季節のアイスを
1スcoop追加

+ ¥200

※季節のアイスはスタッフへお尋ね
ください

ケーキセット

Cake Set

プティガトー + ドリンク ¥200 OFF

プティガトー(※)とドリンクを一緒にご注文いただくと 200円 OFFでお召し上がりいただけます
※店内ショーケースからお好きなケーキをお選びください



ショコラプレート 1,980

Chocolate plate

- ・プティガトー
- ・アイスショコラ(ドリンク)
- ・季節の焼菓子
- ・3種のボンボンショコラ

お好きなプティガトー(※)と
焼菓子やボンボンショコラがセットになった贅沢な
プレートです

※店内ショーケースからお好きなケーキをお選び
ください



※ プティガトーのメニューは店内ショーケースの他、
お手持ちのスマートフォンからご覧いただけます
左の QR コードを読み取ってください

お飲み物 *Drink*

— Coffee ラ・マルゾッコのエスプレッソマシンを使い、挽きたての豆で淹れるスペシャルティコーヒー

ホットコーヒー
Hot Coffee

酸味の少ない香ばしい味わい

638

アイスコーヒー
Iced Coffee

酸味の少ない香ばしい味わい

638



ラテアートイメージ

カフェラテ
Caffè Latte

濃厚ミルクを使用したカフェラテ
★ラテアートが可能です

特定原材料等：乳

748

アイスカフェラテ
Iced Caffè Latte

濃厚ミルクを使用したカフェラテ
特定原材料等：乳

748

ショコラカプチーノ
Chocolate Cappuccino

56%ショコラを合わせたカプチーノ ★ラテアートが可能です
特定原材料等：乳

850

カプチーノ
Cappuccino

濃厚ミルクのフォーム（泡）とエスプレッソ
特定原材料等：乳

748

ショコラエスプレッソ
Chocolate Espresso

56%ショコラを合わせたエスプレッソ

748

エスプレッソ
Espresso

S/500
W/638

ソイラテ
Soy Latte

豆乳でつくるカフェラテ
特定原材料等：大豆

798

Customize Menu

ミルクを豆乳に変更 + ¥50
ホイップクリーム追加 + ¥100

— Favored Coffee フレーバーシロップとエスプレッソに濃厚ミルクでつくるラテ。ふわふわのホイップで仕上げます



ヘーゼルナッツラテ (Hot・Ice)
Hazelnut Latte

特定原材料等：乳

798

バニラミルクラテ (Hot・Ice)
Vanilla milk Latte

特定原材料等：乳

798

ホワイトショコララテ (Hot・Ice)
White chocolate Latte

特定原材料等：乳

798

キャラメルマキアート (Hot・Ice)
Caramel Macchiato

特定原材料等：乳

798

※スイーツと合わせてドリンクをご注文いただくと ¥200OFF

※アルコールを除きます

— 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。小菓子のボンボンショコラ付き

ホットショコラ【41%】 980
Hot Chocolate 41%

ホットショコラ【67%】 980
Hot Chocolate 67%

季節のホットショコラ 1,000
Hot Chocolate seasonal

*季節のフレーバーはスタッフへお尋ねください

特定原材料等：乳



目白店 限定

アイスショコラ
(グランマルニエ付き)
Iced Chocolate
1,000

ショコラティエならではの、ワイングラスでお召し上がりいただく贅沢なショコラドリンク
オレンジのリキュール【グランマルニエ】を加えて香りや味わいの変化をお楽しみください

特定原材料等：乳

— 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。

オーガニックショコラダージリン 990
Organic Chocolat Darjeeling

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



アプリコットシトラス 990
Apricot Citras

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 792
Organic Earl Gray

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 836
Garden of Eden

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 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

パッションフルーツジャスミン 836
Passion Fruit Jasmine

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

オーガニックサマーピーチ 792
Organic Summer Peach

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 792
Organic French Lemon Ginger



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