

Parfait  
BAR  
パフェバー





空に星が煌めく頃、  
オープンをむかえるパフェ バーでは、  
一流パティシエが監修を務める  
ナイトスイーツが味わえます。

それぞれのコンセプトに沿って創られたパフェは、  
華やかで斬新なスタイルがとても魅力的です。

相性の良い素材を選び引き立てあうように創られ、  
香り高く味わい深く濃厚です。  
一度口にすれば、きっと虜になってしまうでしょう。

今宵は贅沢なひと時を、  
是非ご堪能ください。

---

#### Creator of Tonight's Parfait

---

Chef Chocolatier/Pâtissier

## 江口 和明

「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」シェフショコラティエ

2013年に「Pâtisserie&Café DEL'IMMO」を赤坂にオープン。  
立ち上げ時よりシェフパティシエ/ショコラティエに就任。  
その後も、東京ミッドタウン日比谷本店をはじめ全国展開を続け、  
2022年1月末には大丸東京に8店舗目  
「DEL'IMMO TOKYO CAFÉ」をオープン。



Pâtisserie & Café DEL'IMMO  
東京ミッドタウン日比谷本店

大好評の  
フィナンシェ・  
ブロード・キャラメルも  
こちらよりお求め  
いただけます。



Online Shop



Instagram





# STRAWBERRY SHORTCAKE

イチゴとライチのショートケーキ

¥2,600 (¥2,860 税込)

国産のイチゴをたっぷり使用し、相性の良いライチを合わせてショートケーキ風に仕上げました。ミルクィなストロベリークリームや、隠し味にピールを使用したイチゴのジュレが味わいを繋ぎます。

## 金箔

ストロベリーチョコレート  
エディブルフラワー  
バニラと苺アイス  
クランブル  
ひらひらジュレ  
苺ミルククリーム  
シャンティ



クリスタルジュレ  
ライチ  
イチゴ  
ライム  
ジェノワーズ  
ライチシャーベット  
イチゴ  
苺とピールのジュレ  
ホワイトダンテル  
苺とピールコンフィ







# CHOCOLATIER

ショコラティエ

¥2,100 (¥2,310 税込)

カカオ67%のビターチョコレートをつんだんに使用した、チョコレート尽くしのパフェ。フルーティーなカカオパルプのジュレや、ブラックベリーの酸味、コーヒーの苦味を合わせました。ショコラティエのこだわりが詰まったチョコレートパフェです。

アニスweet  
ココアパウダー  
金箔  
チュイルカカオ  
ビュアノワール  
コーヒーアイス  
ブラックベリー



チョコバーツ  
ビュアノワール  
ブラックベリー  
ショコラベリーアイス  
ショコラクリーム  
ディアマンショコラ  
パールショコラノワール  
カカオパルプジュレ  
ダンテル  
ミュールソース







# MONT BLANC

和栗と柚子のモンブランパフェ

¥2,100 (¥2,310 税込)

濃厚な和栗のモンブランに香りの良い柚子や爽やかなグレープフルーツを合わせました。キャラメル風味のブリンドチョコレートを使用した、ショコラティエならではのモンブランパフェです。ラムの香りやヘーゼルナッツとのマリージュをお楽しみください。

金箔

チョコバーツ  
ピュアノワール

渋皮マロンアイス

ラムエスプーマ

ヘーゼルナッツキャラメリゼ

グレープフルーツコンフィ

パールショコラブリンド

ブリンドショコラクリーム



マロングラッセ

マロンクリーム

キャラメルマロンアイス

グレープフルーツの柚子マリネ

ヘーゼルナッツキャラメリゼ

渋皮マロン

柚子ジュレ

ブリンドショコラダンテル

柚子キャラメル