



『Décadence du Chocolat 2008 Xmas Cake』

『デカダンス ドュ ショコラ』、クリスマスケーキ予約受付開始

チョコレート専門店「デカダンス ドュ ショコラ」(運営:株式会社グローバルダイニング、本社所在地:東京都港区、代表執行役社長:長谷川耕造)では、2008年11月1日(土)より、クリスマスケーキの予約受付を開始いたしました。本年は『Décadence du Chocolat 2008 Xmas Cake』と題し、チョコレート専門店ならではの自慢の5種のコレクションをご用意いたしました。完全予約制での販売となります。

常に新しいものを追求するエグゼクティブ・パティシエ ステファン・ヴューが提案するのは“ラグジュアリー”なクリスマス。今年のクリスマスは「デカダンス ドュ ショコラ」のクリスマスケーキで贅沢なひとときをお過ごしください。

【ご予約受付期間】

2008年11月1日(土)~2008年12月20日(土)

【ご予約方法・お問い合わせ】

デカダンス ドュ ショコラ各店で承ります。
店頭にてご予約ください。

<代官山本店>

(住所)東京都渋谷区鉢山町 10-13 (TEL)03-5489-0170

<渋谷マークシティ店>

(住所)東京都渋谷区道玄坂 1-12-3

渋谷マークシティ イーストモール 3F (TEL)03-5457-2260

【商品お引き渡し期間】

2008年12月21日(日)~2008年12月25日(木)

ご予約いただきました店頭にてのお渡しとなります。
配送は承っておりませんので、ご了承ください。

【商品内容】



【商品名】Short Cake(ショートケーキ)

【価格】¥3,850(税込)【サイズ】高さ11cm、直径15cm

スポンジケーキで生クリームとフレッシュイチゴをサンドしました。ホワイトとピンクのチョコレートでデコレーションし、トップにはチョコレートのフリルとイチゴをトッピング。



【商品名】Foret noire(フォレノワール)

【価格】¥3,850(税込)【サイズ】高さ10cm、直径15cm

キルシュ風味のシロップをしみ込ませたチョコレートのスポンジで生クリームとフレッシュなチェリーをサンドしました。ケーキの周りをカカオ66%のチョコレートで作った小枝でデコレーションし、トップにはフレッシュチェリーをトッピング。



【商品名】Papillote(パピヨット)

【価格】¥3,850(税込)【サイズ】高さ8cm、直径15cm

ナッツのダックワース、クランキーブラリネをベースに砂糖不使用のヘーゼルナッツのムース。センターにコーヒークリーム、松のみのキャラメリゼ。



【商品名】Festif(フェスティフ)

【価格】¥3,550(税込)【サイズ】高さ8cm、直径15cm

キャラメルビスキュイ、ヘーゼルナッツのクランキーブラリネをベースにラム風味のカシューナッツの軽いムース。センターにローストした栗を混ぜ込んだチョコレートクリーム。



【商品名】Velours(ヴェロワ)

【価格】¥4,200(税込)【サイズ】高さ7cm、長さ15cm

ヘーゼルナッツのダックワースにサクサクのフィヤンティーヌの入ったブラリネをベースにマスカルポーネとメープルシロップのムース、センターにトンカ豆風味のチョコレートクリーム。

PROFILE

株式会社グローバルダイニング

エグゼクティブ・パティシエ

ステファン・ヴュー



1998年、仏デザートコンクールで優勝。「リシャール・クタンソー」、「ギィ・サヴォワ」といった名だたるレストランで修行を積む。2001年に「世界一のパティシエ」といわれるピエール・エルメ氏に弟子入り。エルメブランドの日本進出の一員を担う。2006年9月より、株式会社グローバルダイニングのエグゼクティブ・パティシエとして、レストラン、カフェのスイーツ部門、チョコレート専門店「デカダンス ドュ ショコラ」の指揮、監修する。

<本プレスリリースに関するお問い合わせ先>
株式会社グローバルダイニング 広報担当:櫻井
〒107-0062 港区南青山7-1-5 コラム南青山8F
Tel: 03-3407-0561(内線26) Fax: 03-3407-0779
E-mail: press@global-dining.com