

デカダンスデュ ショコラ、百貨店初出店！
【新店】3月1日(木)新宿京王にグランドオープン!!

専属ショコラティエ・パティシエの手によって、丁寧にひとつひとつ手づくり。

株式会社グローバルダイニング(東京都港区、代表取締役社長:長谷川耕造)が運営するショコラトリー、デカダンスデュ ショコラ(東京都文京区)は、3月1日(木)京王百貨店 新宿店 MB階のれん街にオープン致します！



【新店情報】

写真はイメージです。

店舗名	デカダンス ドュ ショコラ 新宿京王
住所	〒160-8321 東京都新宿区西新宿1-1-4 MB階のれん街
アクセス	新宿駅 徒歩1分(京王線・都営新宿線・大江戸線・小田急線・JR)
TEL/FAX	03-6304-5353 /03-5321-8316
営業時間	(月)-(土)10:00-20:30 (日・祝)10:00 - 20:00
定休日	百貨店の営業に準ずる
HP / instagram	http://decadence.jp/ https://www.instagram.com/decadence_du_chocolat/
オープン記念特典	限定販売！【オープン記念焼き菓子セット 1,080円(税込)】 3月1日～3月7日まで、各日30セット限定 ※詳細は直接店舗までお問い合わせください。

【報道関係者さまのお問合せ先】

デカダンスデュ ショコラ 広報担当 安部

TEL:03-3407-0561(内線60) Mail:abe.miki@global-dining.com

■商品(一例)



■【新商品】ガトーグアナラ70 2,376円(税込)

新宿京王店のオープンに向けて、半年以上前から開発を進めてきた力強くもエレガントな風味の濃厚ガトーショコラ「ガトーグアナラ 70」。カカオ本来の苦みとマロンのような深みのあるアロマが特徴的です。絶妙な火入れによる、しっとりとして繊細な口ざわりをお楽しみください。

※グアナラ70%とは、世界のトップパティシエ・ショコラティエに絶大な指示を受け愛され続けている、フランス産ヴァローナ社のチョコレート。

■【イースター限定】5サンクルール 594円(税込)

春の女神・エオストレ(Eostre)を称えるお祭りとして古くから伝わるイースター。デカダンス ドュ ショコラでは、卵を模ったカラフルなショコラ6種をご用意致しました。可愛いだけじゃない！パチパチパチ食感もお楽しみください。(6種:抹茶・ブルーベリー・ストロベリー・ゆず・ビターチョコレート・ミルク)

■デカダンス ドュ ショコラのこだわり

カカオ豆の産地や品種に徹底的にこだわり、最高級クーベルチュール、リキュールやナッツ、ドライフルーツなどの厳選された素材を使用しています。また、自家製プラリネをはじめ、全て専属ショコラティエ・専属パティシエの手によって、ひとつひとつ丁寧に時間をかけて作っております。最高の素材を、最高のまま仕上げ、最高の作品とすること、これはデカダンスデュショコラで長く培われて来た信念と技術のひとつです。



■店舗

【新店】新宿京王店 ※イメージ画像(左図)

【既存店】

銀座

Address 東京都中央区銀座1-2-3 G-ZONE内

Hours 11:00~21:00(年中無休)

TEL [03-5579-9181](tel:03-5579-9181) FAX 03-5579-9182

茗荷谷ファクトリー

Address 東京都文京区小石川5-6-9ドミ小石川1F

Hours 10:00~19:00(毎週火曜定休)

TEL [03-3943-9882](tel:03-3943-9882) FAX 03-3943-9883

■当社株主優待の取り扱いについて

「新宿京王」及び「オンラインショップ」は、当社株主優待のご利用除外店となりますので、何卒ご了承くださいませようお願い申し上げます。

なお、「銀座本店」及び「茗荷谷ファクトリー」は株主優待の対象店舗となります。

お問合せ先

株式会社グローバルダイニング 総務管理グループ

TEL: 03-5469-3223(平日10:00~19:00)

E-Mail: stock@global-dining.com

【取材に関するお問合せ先】

デカダンスデュショコラ 広報担当 安部 TEL:03-3407-0561(内線60) Mail: abe.miki@global-dining.com

【お客様のお問い合わせ先】

デカダンスデュショコラ 茗荷谷ファクトリー店 TEL:03-3943-9882 FAX:03-3943-9883

Webサイト: <http://decadence.jp/>