



CAFE & BOUTIQUE in KYOTO OPEN!

グランマーブルの
ブティック&カフェ、
京都・三条御幸町に
待望のオープン

「街なかでマーブルデニッシュが買えるお店があったら…」というお客様の熱いリクエストにおこたえて、カフェを併設した待望のフラッグシップショップ、「ル・グランマーブルカフェ クラッセ」が、京都三条通にオープンしました。パリエーション豊かな味をとりそろえたブティックで大切な人へのおもたせを選んだり、カフェではマーブルデニッシュをアレンジしたスイーツメニュー、シャンパンとのマリアージュもお楽しみいただけます。グランマーブルのラグジュアリーな世界観が表現された空間で、ゆったりとした時間をお過ごしください。



京都ではファクトリーでしか入手できなかったマーブルデニッシュを選んで手に取れる、そして併設のカフェでラグジュアリーなひと時。



上「本日のデニッシュ」数種類から1品選んでアイスクリームとフルーツをトッピングするデニッシュのメニュー（ドリンクとセットで1260円）。左・モエ&シャンパン（ハーフ）（ル・グランマーブルカフェ クラッセ）



ブティックではマーブルデニッシュの定番の人気商品、旬のフレーバーが常時10種、クルートとの詰め合わせも販売します。

Selection GRAND MARBLE

感動の残る味、グランマーブルおいしさラインアップ

Marble Danish



表紙の味
「ショコラ」

ふんわりしたデニッシュに、ビターなチョコの風味が溶け合い、アーモンドがアクセント。軽く焼くと香ばしさが引き立ちます。最終ページにプレゼントのご案内があります



「栗とあんこ辻利抹茶スペシャル」
京都・祇園辻利のお抹茶を練り込んだ生地、栗とあんこをちりばめた、和テイストたっぷりの贅沢なデニッシュ。



「苺&ミルクウエイ」
甘酸っぱい苺とホワイトチョコの甘さが優雅なピンクと白のマーブル文様を描く、目で舌で味わうデニッシュ。



「チョコバナナ&くるみプディング」
やわらかな甘みのあるバナナクリームとチョコのハーモニー。くるみのコクと食感がおいしさを引き立てます。

EN・MUSUBI

「姫」に願いを…

神様のパワーを身につける気持ちで楽しむご利益めぐり。平安時代から女神をまつる神社として女性の信仰をあつめる「市比賣(いちひめ)神社」のご利益は女人守護。つまり女の子の幸福を何でもお願いできる神社です。境内に湧く「天の真名水」は皇室で産湯として用いられていた「願いのかなう水」。恋、結婚、仕事に出演。人生の折々におまいりして健康と幸福をお祈りしてみてもいい。

姫みくじ。かわいいダルマさんの中におみくじが入っていて、中身を見た後はお守りに市比賣(いちひめ)神社
●京都市下京区河原町通五条下ル一筋目西入ル



HONEY

甘い蜂蜜はフランスの香り

蜂蜜のあじわいは甘さの中に広がる花の香り。上質の蜂蜜には蜜を生んだ花の香りとともに、風土が醸す風味までがぎゅっと凝縮されています。アピディアの蜂蜜はフランス、ブルゴーニュ地方のディジョンで19世紀から養蜂業をいとなんできたプロノー家が、上質の花が咲く田園地方で得た選りすぐりの蜜。採集に最良の時期と場所を選んでいるから、クオリティも最高です。

アカシヤ、春の花、フランボワーズの3つの味。パンやチーズ、お料理にも。125g 900円〜(全店で取扱い)



TRAD×BLACK

京都発・「伝統の黒」で染めたジーンズ

黒を専門に染める職人「御黒染司」京都紋付が、黒染め技術をデニムに施し、和のエスプリを融合させたカジュアルブランド「BL WHY」。ジーンズは究極の黒を染め上げた「プレミアムブラックデニム」、色を染めた上に黒染めした「襲(かさね)デニム」、紋のパターンが大胆な「紋デニム」の3タイプ。職人の技が生んだラグジュアリーな黒。おしゃれな大人のための新しいデニム。8月、京都・壬生から登場です。

「紋デニム」は、自分の家紋をオーダーすることも。70年代から日本のジーンズのモードを牽引した伝説のデザイナー・田垣繁晴とのコラボレーション。価格未定。●京都紋付 www.kmontsuki.co.jp



1st ANNIVERSARY

堂島サロン1周年の限定デニッシュ

大阪のオフィス街・堂島にグランマーブルの世界を体感できるサロンとして誕生した「サロンド グランマーブル堂島」がこの夏一周年を迎えました。マーブルデニッシュとの出会いの場として、これからも愛される存在であるように、と願いをこめて、これまでになかった味わいのデニッシュを限定販売します。フロマージュにブルーベリーの酸味がオトナな味の味。ワインと共に。



1周年を記念して限定販売されるブルーベリーフロマージュ。チーズのまろやかさとブルーベリーの甘酸っぱさが優雅に溶け合い1品です。1680円。(期間限定販売)

Marble Croute



「ブレーン」
デニッシュを香ばしく焼き上げた、サクッとした食感のクルート。軽い食事としてもどうぞ。



「ショコラ」
クルートの香ばしさと大人のほろ苦さを味わえる、ほんのりビターなショコラ。



「キャラメル」
甘いキャラメルが描くマーブル文様。食感サクッ、甘さがとろけるうれしい味わい。

各種詰め合わせも御利用ください

Price list

- マーブルデニッシュ ショコラ 945円/1斤
- 栗とあんこ辻利抹茶スペシャル 1365円/1斤
- 苺&ミルクウエイ 1050円/1斤
- チョコバナナ&くるみプディング 1260円/1斤
- マーブルクルート プレーン/5枚入り 525円
- ショコラ、キャラメル/5枚入り 630円



各ショップのインフォメーションは次のページに→