

有名パティシエによるコラボ企画！

「& mélanger (エ メランジェ)」を 9 月 25 日 (水) から開催
～ パフェやモンブラン、クレープなど実演で楽しめる小田急限定のイートインメニューも！～

小田急百貨店新宿店の食料品売場では、「秋のフードフェス」の一環として、9 月 25 日 (水) ～10 月 1 日 (火) の期間、地下 2 階のイベントコーナーにて、有名パティシエのスイーツを展開する「& mélanger (以下、エ メランジェ)」を開催します。昨年の初開催時での反響を受け、今年は〈秋の味覚〉をテーマにケーキや焼き菓子のほか新たにイートインメニューを展開します。

<有名パティシエによるコラボ企画「& mélanger (エ メランジェ)」とは>

世田谷区南烏山に店舗を構える『パティスリー ユウ ササゲ』オーナーシェフ 捧雄介氏が中心となって、東京ほか全国の有名店舗や話題の新店舗を mélanger (メランジェ/フランス語：混ぜる) した有名パティシエのコラボ企画。昨年に続き 2 回目となる今回は全 16 店舗の焼き菓子を詰め合わせた「特別焼き菓子コラボ BOX」(各 8 店舗・2 種) と 4 店舗のクッキーを詰め合わせた「コラボクッキー缶」を販売するほか、期間中は 3 店舗が出店し、秋の味覚「栗」を使ったモンブランや焼き菓子を販売。出来立てを味わえるイートインメニューも新たに展開します。



& mélanger

<オーナーシェフが実演！イベントコーナーに 3 店舗が出店>

地下 2 階食料品売場のイベントコーナーでは、有名パティスリーが 3 店舗出店。オーナーシェフ自ら実演し、〈秋の味覚〉のテーマに合わせたこだわりのモンブランのほかケーキや焼き菓子を販売します。

●『Pâtisserie Yu Sasage (パティスリー ユウ ササゲ)』

※9 月 25 日 (水) ～10 月 1 日 (火) 出店

エコール辻東京を卒業後、ルコント、オテル・ドゥ・ミクニ、アロマフレスカなどで経験を重ね、ロワゾードリヨン、パティスリーエカフェブレジールでシェフを務めたのち、2013 年千歳烏山にパティスリー ユウ ササゲをオープン。五感に響くお菓子作りを大切に、味や見た目だけでなく、香りや食感、季節を感じられるなど、皆様の心に残るお菓子を届けられるよう、日々お菓子を作っています。

【メニュー】

・和栗のモンブラン (1 個) 1,080 円 ※各日限定 50 個

愛媛県産の栗のペーストを贅沢に使い、徳島県産の和三盆で甘みをつけた生クリームとサクサクのメレンゲを合わせた、毎年大人気のモンブランです。

・ミニサンデー (コーヒー & キャラメル) 900 円 ※10 時～15 時限定

・ミニサンデー (ベリー & チーズ) 900 円

※9 月 26 日 (木) ～10 月 1 日 (火) のみ/10 時～15 時限定



●『Pâtisserie Chocolaterie L'art ラル奥沢 (パティスリーショコラトリー ラル奥沢)』

※9 月 25 日 (水) ～28 日 (土) 限定出店

シェフ土谷豪氏は 16 歳から東京世田谷の洋菓子店で修行し、20 歳で渡仏。フォーシーズンズホテル内レストラン「Le Cinq」のミシュラン三ツ星獲得に大きく貢献。2016 年の帰国後、ヒルトン東京お台場にてシェフパティシエを務め、2018 年 TSI ホールディングス飲食事業部 (ドミニクアンセルベーカリー表参道、銀座など) エグゼクティブシェフパティシエに就任。2023 年 11 月自身の新ブランド「Pâtisserie Chocolaterie L'art ラル奥沢」を開業。

L'art
OKUSAWA
pâtisserie chocolaterie

【メニュー】

- ・4種のベリーモンブラン（1個）800円
- ・和栗のモンブラン（1個）864円
- ・黄色いモンブラン（1個）734円

※各日限定 各30個

味も食感も異なる3種類のモンブランをそろえました。



●『Pâtisserie Hayato Yamada（パティスリーハヤトヤマダ）』

※9月29日（日）～10月1日（火）限定出店

クリオロで修行後、ザ・ペニンシュラ東京でパストリーシェフを務め、2018年12月千葉県松戸市秋山で自店オープン。自分の名前を冠したパティスリーなので名前に恥じないよう、妥協しないお菓子作りをモットーに素材選びや作り上げた製品に満足することなく常に探求心を持ってお菓子作りに取り組んでいます。



【メニュー】

- ・和栗のモンブラン（1個）1,000円

和栗のククがあるクリームを全面に覆い、中に渋皮付き栗が丸ごと1個入った、生クリーム、黒豆クリーム、メレンゲの層が楽しめるモンブランです。



＜小田急限定！イートインでは日替わりで4店舗のメニューを提供＞

会場では5席のイートインコーナーを設け、日替わりで、有名パティスリー4店舗の出来立てを味わえる小田急限定メニューを提供します。パフェやモンブラン、クレープなどの実演も楽しめます。

【イートインメニュー】



■9月25日（水）～10月1日（火）販売

・『パティスリー ユウ ササゲ』パフェ マロン（1個）2,310円 **小田急限定** ※各日限定 20個
和栗と洋栗、2種類の栗を使ったパフェ。食感、香り、味わい、全てにこだわった新作パフェをイートイン限定でご提供します。

・『パティスリー ユウ ササゲ』絞りたてモンブラン（1個）1,100円 **小田急限定** ※各日限定 20個

■9月25日（水）限定販売

・『パティスリー レリアン』クレープ（アイス添え/1個）1,760円 **小田急限定** ※限定 20個

■9月26日（木）～28日（土）限定販売

・『パティスリー ユウ ササゲ』パフェ レザン（1個）2,310円 **小田急限定** ※各日限定 20個

・『パティスリー ショコラトリール 奥沢』スフレ（アイス添え/1個）1,760円 **小田急限定** ※各日限定 20個

■9月29日（日）～10月1日（火）限定販売

・『ミニマル』コラボメニュー ショコラミルフィユ（1個）1,870円 **小田急限定** ※各日限定 20個

【イトイン営業時間】

15：00→20：00（各日①～⑦の時間で入替制）

①15：00→15：30 ②15：45→16：15 ③16：30→17：00 ④17：15→17：45

⑤18：00→18：30 ⑥18：45→19：15 ⑦19：30→20：00

※9月29日（日）は①～⑥のみ

※各日 10：00 から店頭にて整理券を配布（お一人様 2 個まで）

<有名店の焼き菓子を詰め合わせた「コラボ BOX」と「コラボクッキー缶」を販売>

全 16 店舗の秋の味覚を使った焼き菓子を詰め合わせた小田急オリジナルの「特別焼き菓子コラボ BOX」（各 8 店舗・2 種）と 4 店舗のクッキーを詰め合わせた「コラボクッキー缶」を販売します。



▲コラボ BOX A「Marron（マロン）」



▲コラボ BOX B「Méli-Mélo（メリメロ）」



▲コラボクッキー缶「Niigata（新潟）」

特別焼き菓子コラボ BOX

●コラボ BOX A「Marron（マロン）」4,320 円（1 箱/8 個入）

栗を使用した焼き菓子の詰め合わせ

参加ショップ：『INFINI（アンフィニ）』『Patisserie Hayato Yamada（パティスリーハヤトヤマダ）』『Pâtisserie Maison Douce（パティスリー メゾンドゥース）』『Éclat des Jours（エクラデジュール）』『Pâtisserie Leslines（パティスリー レリアン）』『ACIDRACINES 2013（アシッドラシーヌ）』『sarkara（サルカラ）』『Pâtisserie Yu Sasage（パティスリー ユウ ササゲ）』

●コラボ BOX B「Méli-Mélo（メリメロ）」4,320 円（1 箱/8 個入）

芋やイチジク、ナッツなど秋の味覚を感じる焼き菓子の詰め合わせ

参加ショップ：『Equal（イコール）』『AVRANCHES GUESNAY（アヴランシュゲネー）』『DOLCE TACUBO（ドルチェ タクボ）』『Chocolaterie & Bar ROND-POINT by Hirofumi Tanakamaru（ショコラトリー＆バー ロンポワン バイ ヒロフミ タナカマル）』『トワ・グリユ』『昆布屋孫兵衛』『Pâtisserie Chocolaterie L'art 奥沢（パティスリーショコラトリー ラル奥沢）』『ka ha na 菓葉絆』

コラボクッキー缶

●コラボクッキー缶「Niigata（新潟）」2,800 円（1 缶）

新潟県出身のシェフ 4 名のクッキーの詰め合わせ

参加ショップ：『Ryoura（リョウラ）』『amazoonia（アマゾンニア）』『Libertable（リベルターブル）』『Pâtisserie Yu Sasage（パティスリー ユウ ササゲ）』

【EC サイトでは、コラボ BOX とコラボクッキー缶の事前予約を受付中】

EC サイト「小田急百貨店オンラインショッピング」では、店頭での展開に先駆けて 9 月 22 日（日）15 時まで、焼き菓子のコラボ BOX とコラボクッキー缶の事前予約を受け付けています。

詳しくは以下、特集ページをご確認ください。

URL：<https://shop.odakyu-dept.co.jp/ec/c070103>

<開催概要>

名 称：秋のフードフェス企画「& mélanger（エ メランジェ）」
期 間：9月25日（水）～10月1日（火）10時～20時30分 ※9月29日（日）は20時まで
場 所：小田急百貨店新宿店地下2階イベントコーナー
所 在 地：東京都新宿区西新宿1－5－1（新宿西口ハルク）
ア ク セ ス：新宿駅西口すぐ
T E L：0570-025-888（ナビダイヤル）
U R L：<https://www.odakyu-dept.co.jp/>
Instagram：https://www.instagram.com/et_melanger