

Hello, Spring.

ペリエと、春をはじめよう。

ペリエこだわりのおいしいものをお届けする「グルメレター」。この春おすすめギフトやごちそうを大特集!

- 01 “これ好きそう”で 渡す春。
- 02 花より“ごちそう”
- 03 春色で、カンパイ!

Gourmet Letter COLUMN vol.05

“ツウ”な食の楽しみ方をショップスタッフが伝授! ペリエ通信

各商品の取扱いはショップはこちらのアイコンを参照ください

“これ好きそう”で渡す春。

千菓 [1599円]

※無くなり次第終了

津田沼

ガトー・ボワイージュ さくらラテミルクフィユ

5個入 ¥1,080 (税込)

大人気のミルクフィユの春限定フレーバー「さくらラテミルクフィユ」です。

千菓 [1599円]

エキナカ3F: ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー

本館1F: ラ・メゾン アンソレイユターブル

キャラメルアーモンドサンド 12枚入

1箱(12枚入) ¥2,100 (税込)

香ばしく焼き上げたアーモンドクッキーにベルギー産のキャラメルチョコレートとサンドしました。「希望」を花言葉にもつ、アーモンドの花をパッケージに。

千菓 [1599円]

4/9までの期間限定販売

リンショコラ プティック

ランドール ジャパンコレクション さくら6個入/14個入

6個入 ¥1,500 (税込)

14個入 ¥2,980 (税込)

季節限定のフレーバー「さくら&クリーム」や「抹茶」「ストロベリー&クリーム」をアソート。

千菓 [1599円]

① Spring プティバッグ

~2種のバンドケーキ&デザート~ 1個 ¥820 (税込)

ドライフルーツと洋酒がアクセントの2種のミニバンドケーキと「専クラランチョココ」を春限定デザインのプティバッグパッケージに詰め込みました。

千菓 [1599円]

② Spring プティフラワー

~苺のクッキー&クランチ~ 1個 ¥583 (税込)

2種類の生地を二度焼きしたクッキーに、苺チョコとランチョココでデコレーションした「苺チョコクッキー」と「専クラランチョココ」をお花のようなパッケージに詰め合わせたギフトです。

千菓 [1599円]

銀座 コージーコーナー

春のマドレーヌ(6個入/12個入)

6個入 ¥583 (税込) 12個入 ¥1,166 (税込)

季節限定「もも」と「さくら」、定番人気「いちご」と「バター」、4種のマドレーヌを詰め合わせました。

千菓 [1599円]

ルピシアン

サク＆ベリー ティーバッグ10個 限定デザインBOX入

ティーバッグ10個入 ¥1,250 (税込)

桜の葉をブレンドした香り高い紅茶に、苺の甘い香りをそえました。ふんわり優しい風味の春限定の紅茶です。

千菓 [1599円]

タイムズ伊勢丹

彩果の宝石

フルーツゼリー-セレクション

15種22個入 ¥1,080 (税込)

フルーツが豊富な果汁とゼリー-生果肉を厳選して使用したおいしいゼリーです。

千菓 [1599円]

3/15までの期間限定販売

インショップ

春の照り焼きチキンBOX

~だしごはん~

1パック ¥990 (税込)

一口サイズのチキンに作り置きソース、たまごソースをお味合わせた相性抜群一品です。ごはんはさっぱりだしを効かせました。

千菓 [1599円]

北海道産小豆

桜もち(こしあん)

1個 ¥200 (税込)

ささや自慢のあんとおもちを桜の葉で包みました。

千菓 [1599円]

北海道産小豆

道明寺(こしあん)

1個 ¥200 (税込)

ささや自慢のあんとおもちを桜の葉で包みました。

海浜華盛

デパフ랑스

フランスBENTO

1個 ¥700 (税込)

ヴンド、フランス定番のサンドイッチ(パスタミューズ、サーモン、ローマハム&チーズ)をミニサイズの3種類入れました。チョコトマートのプチパンがおすすめです。

海浜華盛

デパフ랑스

はちみつバターパン

1個 ¥180 (税込)

ダイスターズを練り込んだ生地、北海道産はちみつバター入りマーガリンを包みました。ワッフルジャガーがアクセント

千菓 [1599円]

3/31までの期間限定販売

サンドイッチハウス メルベン

おすすめパック

サイズ:125×162×40mm 1パック ¥799 (税込)

春のピクニックの形にメルベンの人気商品を詰め込んだおすすめパックをお召し上がりください。

カキティコ・ヒーファーム

チャカナ ワインズ

フロールトロンテス

750ml ¥1,518 (税込)

熟した果実味と爽やかな酸味が調和し、旨味とほのかな苦みが舌に絡く。フルーティで瑞々しい白ワイン。

IMADEVA 千菓エキサカ

200ml限り

岩手県くずまきワイン

さくらワイン 2025

720ml ¥1,980 (税込)

さくらワインは、北東北産の山ブドウ系品種四種を使い、ソメイヨシノから抽出した「さくら酵母」で造られるロゼワインです。爽やかな柑橘系の香り、伸びやかな酸、ほかに感じる甘さがバランスよく仕上がった味わいです。

山口県 長州酒造

天美うすにごり生原酒

(桃天)

720ml ¥1,980 (税込)

春の天然水とお米の旨味がたろろ。そっと寄り添う、やさしいうすにごり。

山口県 大嶺酒造

大嶺 SAKURA CUP

100ml ¥495 (税込)

お花見にも! かわいい1杯サイズの SAKURA CUP。

ブルーランジェリー

ジャンフランソワがある

ペリエはこちら

※表示はすべて消費税込の参考価格です。同一商品でも店内飲食とテイクアウトで消費税率が異なる商品がございます。 ※写真はイメージです。 ※掲載商品は数に限りがございます。すべて売り切れの場合はご容赦ください。 ※商品は一部変更になる場合がございます。予めご了承ください。 ※交通及び天候等の事情により一部商品の入荷ができない場合がございます。 ※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。 ※ペリエ館(千菓・津田沼・西船橋・西千葉・海浜華盛・稲毛海浜)の商品が掲載されております。 ※商品の詳細は各館対象のショップにお問い合わせください。

Prepared Meals + Deli

花より“ごちそう”



千菓 [1599円]

3/15までの期間限定販売

インショップ

春の照り焼きチキンBOX

~だしごはん~

1パック ¥990 (税込)

一口サイズのチキンに作り置きソース、たまごソースをお味合わせた相性抜群一品です。ごはんはさっぱりだしを効かせました。

千菓 [1599円]

北海道産小豆

桜もち(こしあん)

1個 ¥200 (税込)

ささや自慢のあんとおもちを桜の葉で包みました。

千菓 [1599円]

北海道産小豆

道明寺(こしあん)

1個 ¥200 (税込)

ささや自慢のあんとおもちを桜の葉で包みました。

海浜華盛

デパフ랑스

フランスBENTO

1個 ¥700 (税込)

ヴンド、フランス定番のサンドイッチ(パスタミューズ、サーモン、ローマハム&チーズ)をミニサイズの3種類入れました。チョコトマートのプチパンがおすすめです。

海浜華盛

デパフ랑스

はちみつバターパン

1個 ¥180 (税込)

ダイスターズを練り込んだ生地、北海道産はちみつバター入りマーガリンを包みました。ワッフルジャガーがアクセント

千菓 [1599円]

3/31までの期間限定販売

サンドイッチハウス メルベン

おすすめパック

サイズ:125×162×40mm 1パック ¥799 (税込)

春のピクニックの形にメルベンの人気商品を詰め込んだおすすめパックをお召し上がりください。

カキティコ・ヒーファーム

チャカナ ワインズ

フロールトロンテス

750ml ¥1,518 (税込)

熟した果実味と爽やかな酸味が調和し、旨味とほのかな苦みが舌に絡く。フルーティで瑞々しい白ワイン。

※表示はすべて消費税込の参考価格です。同一商品でも店内飲食とテイクアウトで消費税率が異なる商品がございます。 ※写真はイメージです。 ※掲載商品は数に限りがございます。すべて売り切れの場合はご容赦ください。 ※商品は一部変更になる場合がございます。予めご了承ください。 ※交通及び天候等の事情により一部商品の入荷ができない場合がございます。 ※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。 ※ペリエ館(千菓・津田沼・西船橋・西千葉・海浜華盛・稲毛海浜)の商品が掲載されております。 ※商品の詳細は各館対象のショップにお問い合わせください。

Spring-Recommended Drinks

春色で、カンパイ!

カキティコ・ヒーファーム

チャカナ ワインズ

フロールトロンテス

750ml ¥1,518 (税込)

熟した果実味と爽やかな酸味が調和し、旨味とほのかな苦みが舌に絡く。フルーティで瑞々しい白ワイン。

※表示はすべて消費税込の参考価格です。同一商品でも店内飲食とテイクアウトで消費税率が異なる商品がございます。 ※写真はイメージです。 ※掲載商品は数に限りがございます。すべて売り切れの場合はご容赦ください。 ※商品は一部変更になる場合がございます。予めご了承ください。 ※交通及び天候等の事情により一部商品の入荷ができない場合がございます。 ※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。 ※ペリエ館(千菓・津田沼・西船橋・西千葉・海浜華盛・稲毛海浜)の商品が掲載されております。 ※商品の詳細は各館対象のショップにお問い合わせください。

GOURMET LETTER COLUMN vol.05

“ツウ”な食の楽しみ方を ショップスタッフが伝授! ペリエ通信

あなたは「ハード派?」 それとも「ソフト派?」

Boulangerie

JEAN FRANÇOIS

FRANCE

ハード vs ソフト

パン食感対決!

HARD

バゲット

1個 ¥378 (税込)

低温長時間発酵により、小麦本来の芳醇な香りと甘みを最大限に引き出した生地、特製めんたいソースを端までたっぷりサンドしました。噛むほどに広がる深い旨みは、ワインやチーズ、どんなお料理も引き立てます。

SOFT

めんたいフランス

1個 ¥345 (税込)

博多名門「やまや」の共同開発商品です。外はパリッと香ばしく、中はもっちりとした生地に、特製めんたいソースを端までたっぷりサンドしました。噛むほどに小麦の豊かな旨みとクリーミーなめんたいソース、バターが口の中でジュワッと広がります。明太子の濃厚なコクが後を引く、クセになる味わいです。

HARD

メロンパン

1個 ¥259 (税込)

全店累計販売個数100万個突破した人気商品です。外側のクッキーはサクサクと香ばしく、中の北海道産小麦「ゆめちから」を使用したハード・ミと同じ生地で作った生地はしっかりともちもちしているのが特徴です。大人からお子様まで世代を問わず楽しめる優しい甘さと、当店ならではの食感のコントラストをお楽しみいただけます。

SOFT

ブルーランジェリー

ジャンフランソワがある

ペリエはこちら