

GODIVA café限定、注目のシェフとの3連続コラボレーションパフェ企画スタート！

第1弾「秋栗とショコラのモンブランパフェ」登場

～2025年8月27日（水）より～

ゴディバ ジャパン株式会社（東京都港区）が運営するGODIVA café（以下、ゴディバカフェ）にて、2025年8月27日（水）より、注目のシェフとの3連続コラボレーションパフェ企画を開始します。第1弾では、Maison heureuxの石内シェフとのコラボレーションによる「秋栗とショコラのモンブランパフェ」を、期間限定で販売します。

※一部取扱いのない店舗がございます。



秋栗とショコラのモンブランパフェ 2,200円（税込）

注目のシェフとのコラボレーションパフェ企画の第1弾は、Maison heureuxの石内シェフとコラボレーションした秋の季節にぴったりのパフェです。熊本・阿蘇の和栗を使ったマロンクリームに、ヘーゼルナッツチョコソフトと実山椒のシュトロイゼルを合わせました。チョコレートとレモンのジュレ、カシスソースが彩りと酸味を添える、奥深い味わいをお楽しみください。

※シュトロイゼルとは、粉、バター、砂糖などを混ぜてボロボロの粒状にしたもの

※トッピングの栗は阿蘇産ではございません

（イートインのみ）

シェフ・パティシエ 石内恵 さん
Maison heureux（メゾンウル）

製菓専門学校卒業後、パティスリーで勤務しその後、代々木上原のパティスリーBIEN-ETRE でパフェに出会いbeauty connection銀座のシェフに就任。2024年4月、自身の店舗であるMaison heureuxを清澄白河にオープン。ひと匙ごとに味わいの変化があり、五感で楽しめるパフェの提供を目指しています。



＜お客様のお問い合わせ先＞

GODIVA café（ゴディバ ジャパン株式会社）
<https://www.godiva.co.jp/cafe/>
店舗概要記載の各店舗に直接お問い合わせください

■商品概要

商 品 名 / 価 格（税込）	秋栗とショコラのモンブランパフェ 2,200円 ※表示価格は消費税10%を含む税込価格です ※イトインのみ
発 売 日	2025年8月27日（水）～10月末予定 期間限定・無くなり次第終了
取 扱 店	GODIVA café 東京店、飯田橋店、みなとみらい店、日本橋店、大宮店、二子玉川店、越谷イオンレイクタウンmori店、日比谷店、ディアモール大阪店



■GODIVA café 概要



2020年11月、「毎日をちょっと良く」をコンセプトに、ゴディバの新業態としてセルフサービス型のカフェを東京駅にオープン。現在、東京駅、飯田橋、みなとみらい、日本橋、大宮、二子玉川、越谷、日比谷、平塚に加え、2025年2月14日に関西初となるディアモール大阪店をオープンし、全10店舗を営業中。ゴディバを代表するフローズンドリンク「ショコリキサー」をはじめ、GODIVA caféでしか味わえない多様なチョコレートドリンクやユニークなフードメニュー、チョコレートスイーツが人気。1日を通してあらゆるシーンに利用いただけるカフェです。

URL : <https://www.godiva.co.jp/cafe/>

Instagram : https://www.instagram.com/godivacafe_jp/