

News Release

2023年6月21日
東京ステーション開発株式会社**東京駅「東京ギフトパレット」に
ブリュレメリゼ
新ブランド BRULEE MERIZE が誕生！**
～2023年7月21日（金） 12:00 オープン～

東京駅八重洲北口改札を出てすぐ、手土産と東京土産が揃う「東京ギフトパレット」（運営：東京ステーション開発株式会社、代表取締役社長：宇田川 享）は、2020年8月にオープンした後、2022年11月の拡大リニューアルを経て、2023年8月5日（土）に3周年を迎えます。

この度、7月から始まる東京ギフトパレット3周年企画の一つとして、7月21日（金）に新ブランド『**BRULEE MERIZE（ブリュレメリゼ）**』をオープンいたします。



「東京ばな奈」や「ねんりん家」を手掛ける株式会社グレープストーンの新ブランド『BRULEE MERIZE』では「おしゃれなカフェで働く、パリジェンヌのメリゼが作るブリュレスイーツ」をコンセプトに、ご旅行の際のお土産はもちろん、ご訪問先への手土産にもピッタリなスイーツを提供します。

約4年振りとなる行動制限のない夏休みを控え、多くの方の利用が想定される東京駅に新たに誕生する『BRULEE MERIZE』にご期待ください。
（その他の東京ギフトパレット3周年企画の詳細は後日お知らせいたします。）

ブランド概要

【ブランド名】

BRULEE MERIZE（ブリュレメリゼ）

【オープン日】

2023年7月21日（金）

【営業時間】

9:30～20:30（土日祝は9:00～）

※7月21日（金）のみ12:00オープン



店舗イメージ

ブランドストーリー



ロゴ

好奇心旺盛で、好きなものへの愛が止まらない彼女は、
こんがりカラメルが甘く香ばしいブリュレスイーツで頭がいっぱい。
タルトはもちろん、スイーツはなんだってブリュレしてみちゃう。
だってその方が人生楽しいでしょう？
メリゼが作る、おいしいブリュレスイーツを bon appétit.

商品紹介

ほろ苦カラメルソースとラムの香りがアクセント！『ブリュレクリームタルト』



マダガスカル産バニラとラムの香りで芳醇なカスタード風味に仕立てたクリームを
ココットタルトに流し込み、直火でパリッと香ばしくブリュレしました。

ほろ苦いカラメルソースがアクセントになっています。

【価格】 4個入 907円 / 8個入 1,814円 / 12個入 2,721円

ラムバニラとショコラクリームの相性が絶妙！『ブリュレミルフィーユ』



芳醇なラムバニラの薫りが、
カスタード香るショコラクリームのコクを引き立てます。
パイの表面をブリュレ仕立てで香ばしく焼き上げました。

【価格】 5個入 1,080円 / 10個入 2,160円

しっとりジューシーなフィナンシェにショコラスプレッドをイン！『ブリュレフィナンシェ』



表面を香ばしくブリュレしたブリュレショコラスプレッドを、
北海道発酵バターと香り高いスペイン産アーモンドを使ったバターフィナンシェに埋め込んで、
しっとりジューシーに仕上げました。

【価格】 4個入 1,134円 / 8個入 2,268円

その他にも、ビジネス土産にも最適なブリュレスイーツを堪能できる詰め合わせ『ブリュレアソート』もご用意しております。

【価格】 15 個入 3,240 円（ブリュレクリームタルト 5 個、ブリュレミルフィーユ 6 個、ブリュレフィナンシェ 4 個）

東京ギフトパレット 概要



施設外観

“つなぐ、いろどる”をコンセプトに、“人と人をつなぐ”土産や東京土産が充実するほか、こだわりのお弁当を取り揃えた「プレシャスデリ東京」や「スターボックス」などが出店しています。

場 所：東京都千代田区丸の内 1-9-1 東京駅八重洲北口（東海道新幹線東京駅八重洲北口改札を出てすぐ）

営業時間：【平日】9:30~20:30 【土日祝】9:00~20:30 ※一部、店舗により異なります。

店 舗 数：39 店舗 ※下記 URL（特設サイト）よりご確認ください。

U R L：<https://www.tokyoeki-1bangai.co.jp/tokyogiftpalette/>



※価格はすべて税込価格です。

※本リリースの画像はイメージです。

※本リリースの内容は変更になる場合があります。



東京ギフトパレット

TOKYO GIFT PALETTE