

報道関係者各位

2023年8月4日



W大阪×ル・ショコラ・アラン・デュカス コラボレーション 「ル・ショコラ・アラン・デュカス アフタヌーンティー」



W大阪×ル・ショコラ・アラン・デュカス コラボレーションアフタヌーンティー

ラグジュアリー・ライフスタイルホテル W 大阪(所在地:大阪府中央区南船場4丁目1番3号、総支配人:近藤 豪)は、ル・ショコラ・アラン・デュカス(東京都中央区日本橋本町1-1-1)とコラボレーションしたアフタヌーンティー「ル・ショコラ・アラン・デュカス アフタヌーンティー」を、ホテル3階「LIVING ROOM(リビングルーム)」にて2023年9月1日(金)~9月30日(土)までの期間限定で提供いたします。

ル・ショコラ・アラン・デュカスとコラボレーションアフタヌーンティーセット

フレンチの巨匠、アラン・デュカスが手がけるショコラ専門店とW大阪がコラボレーション。特製ショコラをふんだんにちりばめ仕上げた、フィナンシェ・ショコラ・アマンド。マダガスカル産トリニタリオ種のショコラを使用し、滑らかなクリームやサクサクしたサブレ、ロどけの良いジュレなど様々な食感を楽しむことのできる、ダンテル・ショコラ・ユズ。そして、ペルー産トリニタリオ種のショコラ、プラリネワゼットを合わせて仕上げた、ショコラの味をストレートに楽しむことのできるムース・ショコラ・プラリネなど、暑さの残る季節も美味しくショコラを味わえる、8種のスイーツのアフタヌーンティーをご用意いたしました。

ショコラに合わせたW大阪特製のセイヴォーリーや、ル・ショコラ・アラン・デュカスがW大阪のためにオリジナル開発したボンボン・ショコラも追加可能です。ボンボン・ショコラはテイクアウトでも販売いたします。

■ アフタヌーンティー 概要

W大阪×ル・ショコラ・アラン・デュカス コラボレーション

「ル・ショコラ・アラン・デュカス アフタヌーンティー」

期 間 2023年9月1日(金)～9月30日(土)

場 所 LIVING ROOM (3階)

時 間 11:30～、14:00～、16:30～、19:00～(フリーフロー90分制)

料 金

ル・ショコラ・アラン・デュカス コラボレーションスイーツ お1人様 5,500円

《アフタヌーンティーに以下のメニューを追加していただけます》

・W大阪特製セイヴォリー お1人様 追加料金 2,000円

・W大阪オリジナルボンボン・ショコラ 6個入りお土産BOX 追加料金1箱 3,500円

(W大阪限定モヒート、W大阪限定ジンジャーエスプレッソ、オ・レ クラッシュ ヘーゼルナッツ、ピスタチオ、ジャワ、ペルー)

※1階「MIXUp」にて、テイクアウト商品としても販売しております。

◆すべてをセットにした場合： お1人様 10,000円

(コラボレーションスイーツ + W大阪特製セイヴォリー + W大阪オリジナルボンボン・ショコラお土産BOX)

※すべて税金・サービス料込

メニュー内容

＜ウェルカムドリンク＞

「ショコラ・グラッセ」(モクテル)

＜スイーツ＞

クレーム・ショコラ・ポワール

タルト・ショコラ・フランボワーズ

ムース・ショコラ・プラリネ

シュー・プラリネ・ノワゼット

ダンテル・ショコラ・ユズ

フィナンシェ・ショコラ・アマンド

＜ボンボン・ショコラ＞ ※W大阪オリジナル

ボンボン・ショコラ モヒート

ボンボン・ショコラ ジンジャーエスプレッソ



W大阪オリジナルボンボン・ショコラBOX

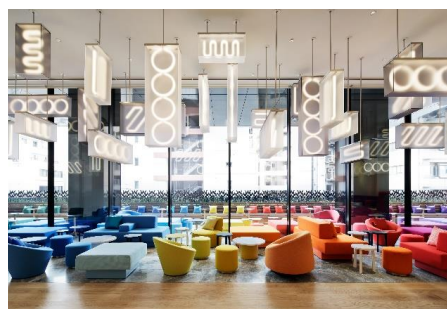
※要予約。 ※コーヒー、紅茶のフリーフロー付き。

ル・ショコラ・アラン・デュカスがW大阪のためだけに開発したボンボン・ショコラ

ル・ショコラ・アラン・デュカスのボンボン・ショコラは、世界各地のカカオ豆を厳選され丁寧に時間をかけ、産地とその個性が生かされたカカオ豆本来の味わいに仕上がっています。ル・ショコラ・アラン・デュカスがW大阪のためだけに開発した、モヒートやジンジャーエスプレッソを使用した2種類のオリジナルフレーバーを含む、香り豊かな6種類のボンボン・ショコラを、テイクアウトでも販売開始いたします。

■テイクアウト W大阪オリジナルボンボン・ショコラBOX 概要

期 間 9月1日(金)～
 場 所 MIXup(1階)
 時 間 11:30～18:00
 料 金 6個入り 3,500円(税込)
 予 約
 電話: 06-6484-5812(レストラン予約)
 E-mail: w.osaka.restaurantreservations@whotels.com



ソーシャルハブ「LIVING ROOM」

※写真はすべてイメージです。

ル・ショコラ・アラン・デュカスについて

フランス料理シェフ、アラン・デュカスのショコラ専門店。2018年に東京・日本橋にショコラ工房を設立。世界各地からカカオ豆を厳選し、産地とその個性が活かされたショコラをパリと東京の工房で製造しています。プティックに併設されたル・サロンでは、パティシエが目の前で作り上げるショコラを使ったデザートやアフタヌーンティーでお楽しみいただけます。

公式ホームページ: lechocolat-alainducasse.jp

Instagram: [lechocolatalainducassejapan](https://www.instagram.com/lechocolatalainducassejapan)

###

W 大阪について

マリオット・インターナショナルのラグジュアリー・ライフスタイルホテルブランド「W」の日本初進出ホテルとして、2021年3月16日、大阪市のメインストリートである御堂筋沿いに開業。ひと際目を引く黒を基調としたシンプルでスタイリッシュな外観は、大阪市出身の世界的建築家 安藤忠雄氏がデザインを監修しました。鮮やかなネオンがきらめくエネルギッシュな大阪の街や日本の文化、歴史にインスパイアされたホテルの内部には、目を見張る色遣いや仕掛けを施した遊び心あふれる空間が広がっています。50室のスイートルームを含む全337室のゲストルーム、6つのバー&レストラン、スパ、フィットネス、屋内プールやバンケットルーム、そして「Whatever/Whenever®」を代表とするWならではの品質でユニークなサービスで、W大阪ならではの体験をご提供します。W大阪は、泊まるだけのホテルでない“目的地となるホテル”を目指します。

公式サイト: <http://wosaka.jp>

Instagram: <https://www.instagram.com/wosakahotel>

Facebook: <https://www.facebook.com/WOsakaJPN>

W ホテルワールドワイドについて

マリオット・インターナショナルが展開するブランドのひとつであるWホテルは、ニューヨークの大胆な発想と24時間眠らない街の文化の下に誕生以来、およそ20年に渡り、ホスピタリティシーンでセンセーションを巻き起こし、そのあり方を再定義してきました。世界各地に広がりつつあるWホテルのネットワークは、現在60軒以上を展開し、どこへ進出しても意表を突くWホテルは、ラグジュアリーに関する既成の概念を飛び越えて新たなホテルブランドを生み出してまいります。Wはゲストが持つ、思い切り楽しみ、日常の繰り返しに反発したいという強い願望に火をつけ、ゲストの生への渴望を解き放つことを目指しています。当ブランドの刺激的なデザイン、Wを象徴する“いつでもどんなことでも”(Whenever/Whatever)に対応するサービス、そして活気あふれるリビングルームがもたらすゲスト体験は、模倣されることもありますが、Wに追いつくことはできません。革新的でインスピレーションに富み、逃れられないほどの熱気に満ちたWが、各地の最新情報を知りたい、もっと見て感じて遠くまで行きたい、夜も遅くまで楽しみたいというあくなき欲望をサポートいたします。Wホテルについての詳しい情報は、<https://w-hotels.marriott.com/ja-JP/>またはTwitter、Instagram、Facebookをご覧ください。Wホテルワールドワイドは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである

Marriott Bonvoy®(マリオット ボンヴォイ)に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[marriott.com](https://www.marriott.com) をご覧ください。

問い合わせ先:

W大阪 マーケティング & コミュニケーションズ マネージャー 小笹 朋美、コーディネーター 橋野 茜

TEL: 06-6484-5676

E-mail: Tomomi.Ozasa@whotels.com / Akane.Hashino@whotels.com