

報道関係者各位

2025 年 5 月 1 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」
～濃厚ショコラと繊細なビスキュイが誘う、優雅な夏のひとときを～



ル・ショコラ・アラン・デュカス 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：ピーター・ルーカス）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）との 3 度目となるコラボレーション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 2025 年 6 月 1 日（日）～7 月 31 日（木）まで期間限定で開催いたします。

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大阪が昨年に引き続き、3度目のコラボレーション。今回新たに、アラン・デュカスが展開するビスケット専門店「ル・ビスキュイ・アラン・デュカス」から厳選されたビスキュイも登場。さらに、W大阪のアフタヌーンティーでは初の試みとなる「ソフトクリーム ショコラ」もご用意しました。ひんやりとした口どけと深みのある風味が絶妙に調和し、暑い季節に嬉しい爽やかなひとときをお楽しみいただけます。

厳選されたカカオを使用した濃厚なショコラの風味と、洗練されたビスキュイの繊細な味わいを、心ゆくまでご堪能ください。

■ 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	2025 年 6 月 1 日（日）～7 月 31 日（木）
場 所	LIVING ROOM（3 階）
時 間	12:00～、14:30～、17:00～、（フリーフロー 90 分制）
料 金	7,800円（税・サービス料込） ※要予約。

メニュー内容 ※コーヒー、紅茶のフリーフロー付き。

<スイーツ>

ブリオッシュ・フィユテ・プラリネ

ブリオッシュ生地を層にして焼き上げ、ル・ショコラ・アラン・デュカス東京工房で作られたショコラ・スプレッドが詰まっています。風味豊かなショコラ ノワールとオ・レ、香ばしいアーモンドとヘーゼルナッツのプラリネで作られたショコラ・スプレッドとバターの風味たっぷり、ふんわり焼き上げたブリオッシュとの組み合わせ。

エクレール・ショコラ・マツチャ

ショコラのクランブルと一緒にサクツとした食感に焼き上げたシュー生地の中には香り高い愛知県産の抹茶のクリームがたっぷり。

カカオ75%ショコラと金箔をトッピングしました。

クーブ・ショコラ・マング

カットされたマンゴー、フレッシュライムのジュレの下にはマンゴー風味のショコラのクリームとココナッツとヘーゼルナッツ、カカオニブのザクザクショコラ、マンゴーのコンフィが隠れています。マンゴーとショコラの夏ならではのマリージュをお楽しみいただけるグラスデザート。

ビスキュイ・ショコラ・ピスターシュ

ショコラの生地にカカオニブを混ぜ込み焼き上げたビスケットの上にペルー産カカオ75%のガナッシュとル・ショコラ・アラン・デュカス自慢のピスタチオのプラリネを絞り、最後に刻んだピスタチオをトッピングしたデザートのようなビスケットです。ご提供直前に六角形に焼き上げたビスケットにガナッシュなどをトッピングいたします。

ビスキュイ・フレ・シトロン

東京工房のル・サロンでもご提供したビスキュイ・フレ・シトロン、工房自慢のシトロン・コンフィを混ぜ込み焼き上げた六角形のビスケットの上に、レモンのマーマレード、シトロン・コンフィ、フレッシュレモンのゼストをトッピング、さわやかな香りが夏にぴったりです。

ビスキュイ・ピュール・ブール

アラン・デュカス氏の思い出に残る「おばあちゃんが作ってくれたバター風味のビスケット」を再現したレシピ。サクサク、ほろほろと軽やかな口当たりと香ばしく優しいバター風味が口いっぱいになり、溶けていくような食感です。

パレ・ノワゼット

薄く焼き上げた2枚のビスケットでル・ショコラ・アラン・デュカス自家製のヘーゼルナッツのプラリネを挟み、風味豊かなショコラでコーティングしたビスケット「パレ」。様々な調理法で工夫を凝らして美味しさを追求した複雑かつ濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

ボンボン・ショコラ: エスプレッソ・ジャンジャンブル・レ

W大阪とル・ショコラ・アラン・デュカスのコラボレーションのボンボン・ショコラ エスプレッソとジンジャーの組み合わせです。



(左) エクレール・ショコラ・マツチャ

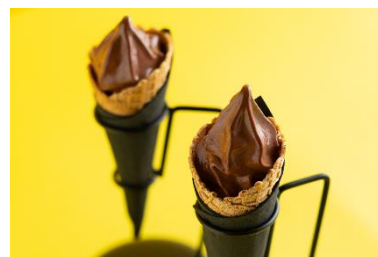
(右上) ボンボン・ショコラ: エスプレッソ・ジャンジャンブル・レ

(右下) タレット マンディアン ノワール ヘーゼルナッツ



(左) ビスクイ・ショコラ・ピスターシュ

(右) ビスクイ・フレ・シトロン



ソフトクリーム ショコラ

タブレット マンディアン ノワール ヘーゼルナッツ

カカオ75%ショコラに香ばしいイタリア産のヘーゼルナッツをトッピング。

ソフトクリーム ショコラ

乳製品を一切使用しない、ショコラの味をダイレクトにお楽しみいただけるソフトクリーム。

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、世界各地から厳選されたカカオ豆を使用し丁寧に時間をかけて、産地とその個性が生かされたカカオ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オリジナルフレーバー「エスプレッソ・ジャンジャンブル・レ」を含む、豊かな6種類のボンボン・ショコラをテイクアウトでもお買い求めいただけます。

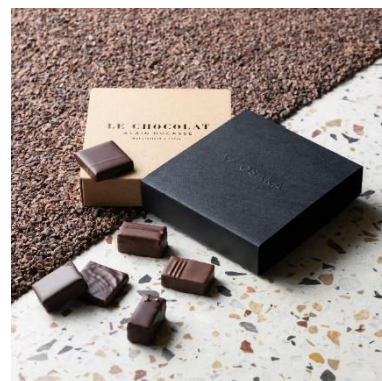
■テイクアウト W大阪オリジナルボンボン・ショコラBOX 概要

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

※写真はすべてイメージです。



W大阪オリジナルボンボン・ショコラBOX

ル・ショコラ・アラン・デュカス／ル・ビスキュイ・アラン・デュカス パトリックシェフ

「今回は関西の皆様にも、ル・ショコラ・アラン・デュカスに加え、昨年10月末にオープンしたル・ビスキュイ・アラン・デュカスのクリエイションも一緒にお楽しみいただけること嬉しいです。お勧めはW大阪限定の「ビスキュイ・ショコラ・ピスターシュ」、焼いた六角形のビスケットにご提供する直前にガナッシュや砕いたピスタチオをトッピングする、デザートのようなビスケットをはじめ、人気のピュールブルーやル・ショコラ・アラン・デュカスの人気のショコラ・スプレットがたっぷり詰まったブリオッシュなど。また、乳製品を使用しないショコラの風味をダイレクトに味わえるソフトクリーム ショコラもぜひ、お楽しみください。」



エグゼクティブ・シェフ・ショコラティエ&パティシエ
パトリック・パイヤー氏

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、産地とその個性が生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。ブ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



###

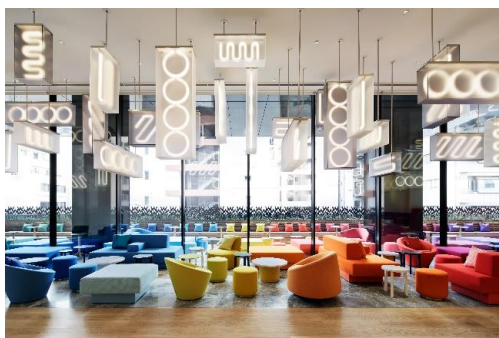
W 大阪について

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: wosaka.com

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

Facebook: [facebook.com/WOsakaJPN](https://www.facebook.com/WOsakaJPN)



ソーシャルハブ「LIVING ROOM」

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います。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 に追い付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 X、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。

【お問い合わせ先】

W大阪

マーケティング スーパーバイザー B&F 橋野 茜

マーケティング & コミュニケーションズ コーディネーター 味谷 奈緒

TEL: 06-6454-5676

E-mail: Akane.Hashino@whotels.com / Nao.Ajitani@whotels.com