



OLIVIER
DUCCASSE
CHOCOLAT
PARIS

フランス・パリ発のショコラ専門店

「アラン・デュカス・ショコラ・パリ」より
カカオの芳醇な味わいと秋の味覚が織りなす
「秋冬限定コレクション」を発表

ショコラ尽くしのアフタヌーンティー「ル・グテ」も
秋の装いで9月より登場

フランス・パリ発のショコラ専門店「アラン・デュカス・ショコラ・パリ」は、カカオ本来の芳醇な香りと秋の豊かな実りを五感で堪能する秋冬限定のアフタヌーンティー「ル・グテ」をはじめ、こだわりの季節限定アシェット・デセールを、日本橋 東京工房に併設されたデザートサロン「ル・サロン」にて2026年9月14日（月）より順次提供開始いたします。

大人気のショコラ尽くしのアフタヌーンティー「ル・グテ」では、世界中から厳選されたカカオの個性を最大限に引き出した、色とりどりで洗練されたショコラスイーツがラインナップ。熟練の職人技が光る繊細な食感と奥深い味わいのグラデーションをお楽しみいただけます。

さらに、幾何学的なフォルムとシャープな美しさが一際目を惹く芸術的な一品「カボス・ショコラ」や、抹茶をはじめとする繊細な和の素材と今が旬の芳醇なマロンを絶妙に調和させた「サブレ・マロン・ミルティーユ」など、目でも楽しめるデセールが登場いたします。

工房から漂うカカオの香りに包まれる空間で、アラン・デュカスならではの世界観が詰まったショコラ尽くしのひとときを、心ゆくまでご堪能ください。

ALAIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS



LE GOÛTER



ル・グテ

ショコラ尽くしのアフタヌーンティーとして人気の「ル・グテ」が秋の装いになりました。

厳選されたカカオから作られるショコラを使用した約10種のクリエイション。

秋らしいマロンムースの中に甘酸っぱいブルーベリーコンフィを閉じ込めたサブレ・マロン・ミルティーユや、香ばしいプラリネクリームを挟んだパリブレストの他、一つ一つ丁寧に焼き上げたブリオッシュにオリジナルブレンドのショコラソースをかけてお召し上がりいただくパン・ペルデュや、ティラミス・ショコラ・カフェをご用意いたします。

様々な味わい・食感で秋を感じられるショコラの世界をご堪能いただけるメニューです。

価格：平日 ¥6,300、土日祝 ¥6,800

提供開始日：2026年9月14日（月）

販売店：アラン・デュカス・ショコラ・パリ 東京工房 ル・サロン限定

*前日12:00 までに要予約 *ハーフボトルのシャンパン付 +¥4,400

LE GOÛTER



ル・グテ

1. フイユテ・ショコラ・ピスターシュ

2. パリ・プレスト・ノワゼット

ショコラのシュー生地と一緒にショコラクラ
ンブルを焼きこみ、ヘーゼルナッツのプラリ
ネクリームをたっぷり挟みました。

3. ビスキュイ・キャラメル・ノワゼット

ヘーゼルナッツのペーストと刻んだものを混
ぜ込み、六角形に香ばしく焼き上げたビス
キュイの上に、ショコラキャラメルムース、
ローストしたヘーゼルナッツをトッピング。

4. ケーク・ショコラ・ココ

5. サブレ・マロン・ミルティーユ

6. クルスティアン・ショコラ・ヴァニージュ

7. ティラミス・ショコラ・カフェ

8. パン・ペルデュ・ショコラ

ショコラ3種

左から)
ボンボン・ショコラ
ロック
ドラジェ・アマンド



CABOSSE CHOCOLAT



カボス・ショコラ



ショコラの原材料であるカカオポット（カボス）を表現した、アーティスティックで幾何学的なフォルム。カカオ75%マダガスカル産ショコラのクリームとカカオ75%のオリジナルブレンドショコラ ノワールのムースの中に閉じ込められた、なめらかなキャラメルとほろ苦くしっとりとしたショコラビスキュイ。カカオ75%のオリジナルブレンドショコラを表面に吹き付け、ベルベットのように仕立て、ショコラのクランブルの上に置きました。カカオの持つ力強さと芳醇さを最大限に引き出した、濃厚でなめらかなくちどけと繊細な香りは、この秋しか味わえないひと品です。

販売開始日：2026年10月8日（木）
価格： 2,420円

SABLE MARRON MYRTILLE



サブレ・マロン・ミルティーユ

丸く焼き上げた抹茶風味のサクサクとした食感のピュール・ブール・マッチャの上には、カカオ75%オリジナルブレンドショコラ ノワールの薄いディスク型ショコラ、さらに艶やかなマロンムースを乗せたモンブラン。

マロンムースの中は、しっとりとしたカカオ75%のオリジナルブレンドショコラ ノワールを使用したふんわり食感のビスキュイ、甘酸っぱい酸味を持つブルーベリーコンフィが隠れています。マロンとブルーベリーの組み合わせが絶妙な一皿。一つ一つ異なる表情を見せる艶やかなマーブル模様は、工房のパティシエが丁寧に仕上げています。マダガスカル産のショコラアイスとご一緒にお召し上がりください。



販売開始日：2026年9月14日（月）
価格： 2,420円

FONDANT Caramel COCO



フォンダン・キャラメル・ココ

カカオ75%のオリジナルブレンドショコラ ノワールを使用したフォンダン生地に、焙煎したココナッツを混ぜこみ、低温でじっくりと火入れすることで滑らかなくちどけに仕上がっています。ローストされたココナッツの香りと食感、深い香ばしさを感じるキャラメルムース、濃厚なショコラの風味が幾重にも重なり合う季節限定のクリエイション。

仕上げにカカオ75%ショコラ ノワールでコーティングしております。

スライスしてほんの少し温めていただくと、カカオの香りがさらに際立ち、なめらかでとろける口当たりをお楽しみいただけます。

販売開始日：2026年9月15日（火）

価格： 4,644円

ALDIN DUCASSE CHOCOLAT PARIS

アラン・デュカス

1956年フランス・ランド地方に生まれ、農園で育つ。大地の恵み溢れる環境で幼い頃から味覚が発達。16歳で料理の世界に入ると、ミシェル・ゲラール、アラン・シャベルをはじめとする著名シェフの店で経験を重ね、1988年にモナコの最高級ホテル「オテル・ド・パリ」内のレストラン「ル・ルイ・キャーンズ」に料理長として就任。1990年には、33歳でミシュランガイドの3つ星に掲載（ホテル内レストランとして史上初の快挙）。

1998年には、パリのレストラン「アラン・デュカス」も3つ星に掲載され、6つの星を同時に獲得するなど、長期に渡りフランス料理界を牽引してきた。その後厨房を離れてからもレシピだけでなく、店内のインテリアデザイン、テーブルウェア、厨房設計などのアイデア作りをはじめ、ビストロから3つ星まで、世界8か国で約30のレストランの指揮を執る。また、フランス料理の継承・後進育成に向け、料理・製菓の国際的な専門機関「デュカス・エデュケーション」の創設や、熟練した職人技で仕立てるショコラ・カフェ・ビスキュイ・アイスクリーム工房など、飲食サービスとホスピタリティ業界において様々なヴィジョンを展開している。

パトリック・パイエー

アジア統括エグゼクティブ・シェフ・ショコラティエ&パティシエ

フォション・パリのエグゼクティブ・シェフ・パティシエ、パリのカフェ・プーシキン製菓クリエイション部門エグゼクティブ・シェフ・パティシエを経て、2021年9月「アラン・デュカス・ショコラ・パリ」のエグゼクティブ・シェフ・ショコラティエ&パティシエに就任。2024年10月からは「アラン・デュカス・ビスキュイ・パリ」の統括も含め、東京工房では、ショコラ・パティスリー・焼菓子の3つの部門とビスキュイの製造を統括し、高い技術力と創造性あふれる手腕で「アラン・デュカス・ショコラ・パリ」「アラン・デュカス・ビスキュイ・パリ」の世界観を表現している。



右) アラン・デュカス

左) パトリック・パイエー/アジア統括エグゼクティブ・シェフ・ショコラティエ&パティシエ

アラン・デュカス・ショコラ・パリ

フランス料理シェフ、アラン・デュカスが手掛ける、フランス・パリ発のショコラ専門店。2018年3月、フランス以外で初となるショコラ工房を東京・日本橋にオープン。世界各地からカカオ豆を厳選し、カカオ豆の焙煎からショコラができるまで全ての工程を、時代を超えて受け継がれる伝統製法を用いてパリと東京の工房で製造しています。丁寧に時間をかけ、産地とその個性が生かされた味わいに仕上げています。

現在国内7ヶ所（東京工房、日本橋高島屋、大丸心齋橋、羽田空港 第1及び第2ターミナル、渋谷スクランブルスクエア、阪急うめだ本店）のブティックとオンラインブティックでの販売を通じてショコラの魅力を発信。東京工房には、ショコラのデザートやドリンクをイートインで楽しめるデザートサロン「ル・サロン」を併設。渋谷スクランブルスクエア、大丸心齋橋、阪急うめだ本店ではソフトクリームやドリンクをイートインスペースでご提供しています。＊9月16日（水）岩田屋本店にもオープン予定

公式サイト：<https://lechocolat-alainducasse.jp/>

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



ALAIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS

【販売期間】

2026年9月14日（月）～10月8日（木）

*商品により販売期間が異なります。

【販売場所】

アラン・デュカス・ショコラ・パリ 東京工房 2F 「ル・サロン」

※フォンダン・キャラメル・ココは、直営店及びオンラインブティックにて販売いたします。

<クレジット表記>

*ブランド名、店名表記が変わりました。

【ブランド名】

仏文 —ALAIN DUCASSE CHOCOLAT PARIS 日文 — アラン・デュカス・ショコラ・パリ

【店名】

仏文 --- ALAIN DUCASSE CHOCOLAT PARIS MANUFACTURE À TOKYO “LE SALON”

日文 —アラン・デュカス・ショコラ・パリ 東京工房 「ル・サロン」

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町1-1-1 TEL: 03-5614-5313

URL: lechocolat-alainducasse.jp (Japon) / www.lechocolat-alainducasse.com (France)



@lechocolatalainducassejapan



@lechocolat_ADjp

<掲載用画像ダウンロードURL>

https://drive.google.com/drive/folders/18vvV1YuU1aAOBIKfRjoEFUqbpADU-D6j?usp=drive_link

<本件に関するお問い合わせ および ご掲載誌送付先>

アラン・デュカス・ショコラ・パリ 広報担当

小山 薫 (株式会社 TFC)

oyama@tfcjapan.jp

〒107-0062 東京都港区南青山 3-17-14 中山ビル 3F

TEL: 080-5180-9048 / FAX: 03-6452-6357

*記載価格はすべて税込です

*販売期間・場所・内容・価格等変更になる場合がございます、掲載前に必ずお問い合わせください