

DOSSIER DE PRESSE, NOVEMBRE 2026

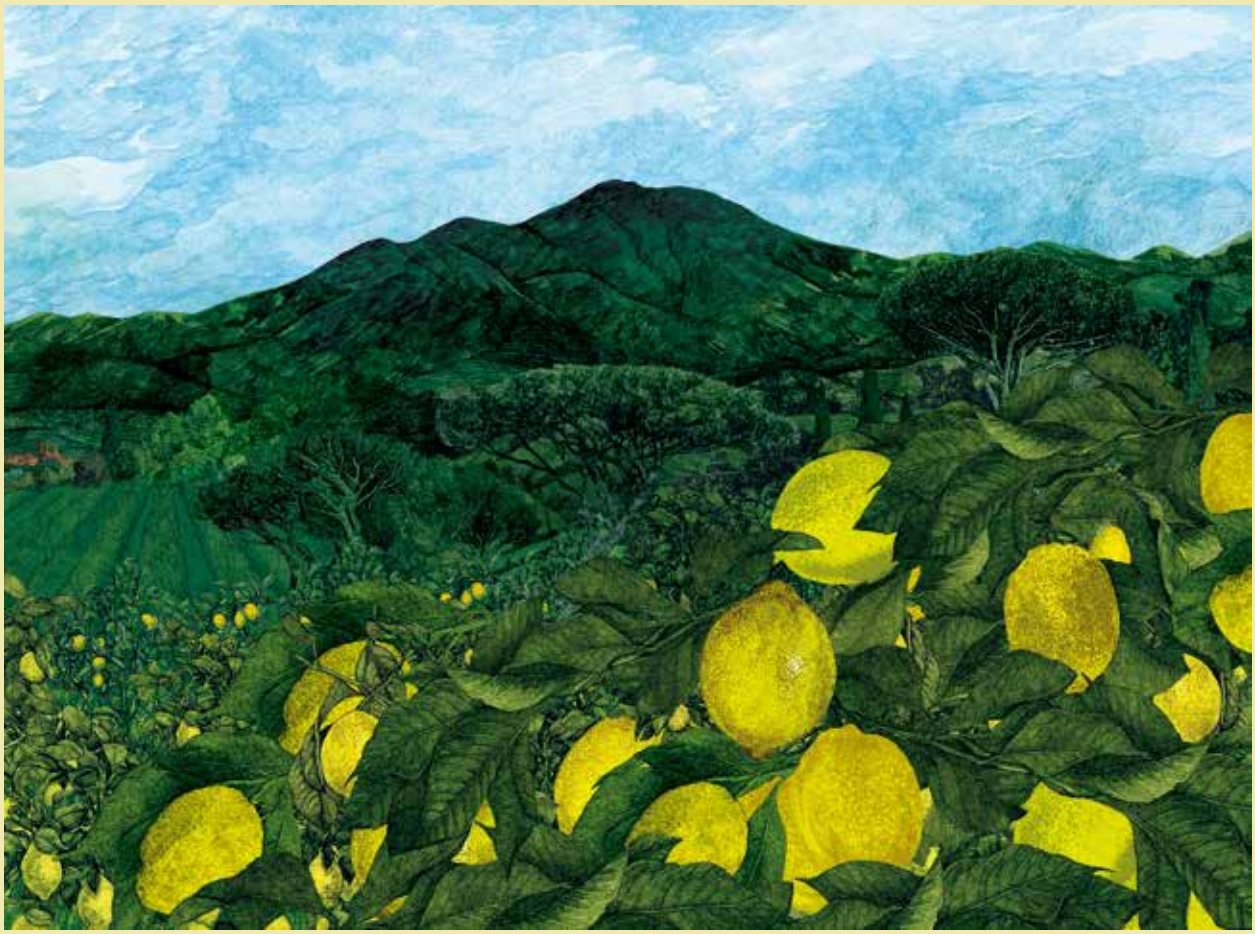
ALAIN DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS

LES JARDINS DE PROVENCE

ル・サロンで味わう特別なデセールコレクションと、限定ビュッシュ・ド・ノエル

本年のノエル コレクションは、アラン・デュカスが大切にしてきた地中海のテロワールへの敬意と記憶から誕生しました。柑橘の香気、甘み、ハーブがもたらす苦味など、多彩なテクスチャーと味わいを、カカオの風味際立つショコラで表現しています。

11 月より、ル・サロンで楽しむ特別なデザートやアフタヌーンティーをはじめ、ご自宅の食卓を彩る限定ケーキなどを順次展開いたします。熟練の技と冬のプロヴァンスの息吹を感じる、特別なひとときをお届けします。



ALAIN DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS

LE GOÛTER DE NOËL

ル・グテ・ド・ノエル



ショコラ尽くしのアフタヌーンティー「ル・グテ」が、南仏プロヴァンスのクリスマスをイメージした華やかな装いで登場。厳選されたカカオから作られるショコラを使用した、約 12 種のクリエイションをお楽しみいただけます。

柑橘のコンフィとなめらかなショコラクリームが調和するタルトをはじめ、オレンジやナッツが香るショコラ仕立てのシュトーレン、甘酸っぱいフランボワーズが際立つ小さなビュッシュ・ド・ノエルをご用意。さらに、グリオットチェリーが芳醇に香るフォレ・ノワールや、爽やかなマンゴーとパッションフルーツのトリュフ・ショコラ、東京工房で仕立てたオレンジコンフィチュールを添えたマロンのグラスデセールなどがテーブルを華やかに彩ります。

愛らしいクリスマス限定のショコラや香ばしいプレッツェルを添えて、多彩な食感と風味で冬の訪れを告げる特別なショコラの世界へと誘います。

価格：平日 ¥6,500、土日祝 ¥7,000
提供期間：2026 年 11月26日（木）～12 月 30 日（水）
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

ALAIN DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS

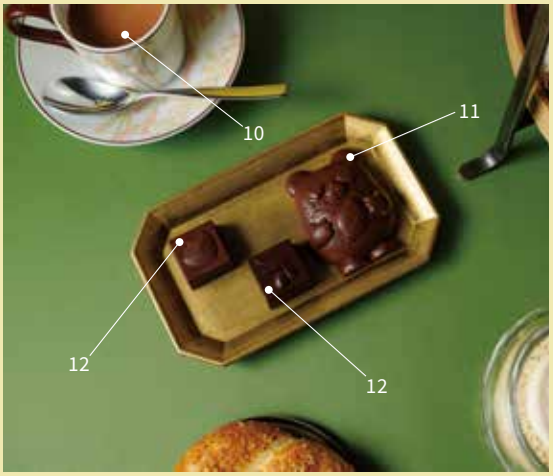
LE GOÛTER DE NOËL

ル・グテ・ド・ノエル



1. サブレ・ノワゼット＆ピスターシュ
2. シュトーレン
3. フォレ・ノワール
4. タルト・ショコラ・アグリュム
5. ブリオッシュ・ア・オランジュ
6. トリュフ・マング・ココ
7. ビュシェット・ショコラ・フランボワーズ





8. プレッツェル・オ・フロマージュ
9. クープ・マロン・オランジュ

10. ショコラ・オ・エピス
11. ショコラ・オ・ココ
12. ショコラ・ド・ノエル 盛り合わせ
（プラリネ・オリーブ / プラリネ・アグリュム）

ALAIN DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS

LA FORÊT-NOIRE

フォレ・ノワール





フランス語で「黒い森」を意味する伝統菓子「フォレ・ノワール」。

しっとりとしたショコラのスポンジ生地に、キルシュ漬けにしたグリオットチェリーの心地よい酸味、濃厚なショコラクリーム、そして軽やかなシャンティイクリームを美しく重ね合わせています。トップには花びらのように繊細なショコラ（コポー）をにあしらい、ホリデーシーズンにふさわしい華やかなクリエイションに、チェリーの芳醇な香りとショコラの深いコクが溶け合う洗練されたハーモニーをご堪能ください。

価格：¥2,420
提供期間：2026 年 12月1日（火）～12 月 30 日（水）
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

ALAIN DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS

BÛCHE CHOCOLAT AGRUMES

ビュッシュ・ショコラ・アグリュム



スライスしたレモンが美しく重なり合う姿を表現した、アーティスティックなビュッシュ・ド・ノエルが登場。
香り高いショコラに、オレンジやグレープフルーツ、ライムといった柑橘の爽やかな風味が重なり合う洗練された味わいです。
土台には風味豊かなアーモンドのシュトロイゼルを敷き、ライムの爽やかさとほのかな苦みが広がるケークと、深みのあるビスキュイ・ショコラを重ねました。中心にはオレンジとグレープフルーツの果汁を凝縮したコンフィチュールを配し、全体をマダガスカル産カカオ 45% の軽やかなショコラ・オ・レのムースで包み込んでいます。仕上げにはヴェルヴェットのように繊細なショコラを吹き付け、冬の祝祭にふさわしい優雅な佇まいに仕立てました。

価格：¥11,880
予約開始日：11 月上旬
* 数量限定。予定数量に達し次第、受付終了
お受け渡し日：2026 年 12月24日（木）〜12 月 25日（金）
お受け渡し店：アラン・デュカス・ショコラ・パリ 東京工房

SOFT CREAM CHOCOLAT ORANGE

ソフトクリーム ショコラ・オランジュ

カカオ本来のピュアな風味を追求した「ソフトクリーム ショコラ」に、太陽の恵みを感じる柑橘の爽やかさを重ねた「ソフトクリーム ショコラ・オランジュ」。
ベースとなるソフトクリームは乳製品を使用せず、厳選されたカカオ豆から作られるカカオ 75% のショコラ、水、砂糖のみで仕立てることで、カカオ本来のアロマと濃厚な風味をストレートに際立たせました。トップには、コルシカ島ソヴェリア村で丁寧に炊き上げられたフルーティーなオレンジコンフィと、香り高いフレッシュオレンジのゼストをトッピング。仕上げには輪切りのオレンジを描いたマダガスカル産カカオ 75% のショコラを添え、深みのあるビター感とみずみずしい柑橘のアロマが美しく調和するくちどけをお楽しみいただけます。



価格：テイクアウト ¥1,296 / イートイン ¥1,320
提供期間：2026 年 11月17日（火）〜12 月 30 日（水）
販売店：アラン・デュカス・ショコラ・パリ 渋谷スクランブルスクエア

ALAIN DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS

GALETTE CHOCOLAT ORANGE

ガレット・ショコラ・オランジュ



ブランドを象徴する幾何学的な六角形のデザインが目を引く、東京工房 ル･サロン限定の特別なデセール「ガレット・デ・ロワ」。

2027 年は、美しいデザインが施された繊細で軽やかなパイ生地の中に、芳醇なショコラと爽快なオレンジを合わせた特製のクレーム・ダマンドをたっぷりと包み込みました。カカオ本来の深いコクと柑橘のフレッシュなアロマが絶妙に響き合う、洗練された大人の味わいです。

ル・サロンでは、六角形の 1 ホールを 6 等分にカットした 1 ピースでご提供いたします。フランスの新年を彩る遊び心そのままに、カットの中に忍ばせた「フェーブ」が当たったお客様には、特別なプレゼントを進呈いたします。新年の幕開けにふさわしい、優雅なひとときをお楽しみください。

価格：¥2,530
提供期間：2027 年 1 月 2 日（土）～1 月 17 日（日）
提供場所：東京工房 ル・サロン限定
提供形式：サロン内デセールとして 1 カット（6 等分）でのご提供
* ホールのテイクアウト販売はございません

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・シャペ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、熟練した職人技て仕立てるショコラ・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 8 ヶ所（東京工房、日本橋高島屋、大丸心斎橋、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、岩田屋本店）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、大丸心斎橋、阪急うめだ本店、岩田屋本店、11 月 16 日にオープンする名古屋栄三越では、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。
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 11 月 17 日（火）～ 12 月 30 日（水）

* ノエル商品：2026 年 11 月 17 日（火）～ 12 月 30 日（水）
* ガレット・ショコラ・オランジュ：2027 年 1 月 2 日（土）～ 1 月 17 日（日）
* 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
アラン・デュカス・ショコラ・パリ 東京工房 2F「ル・サロン」

＜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

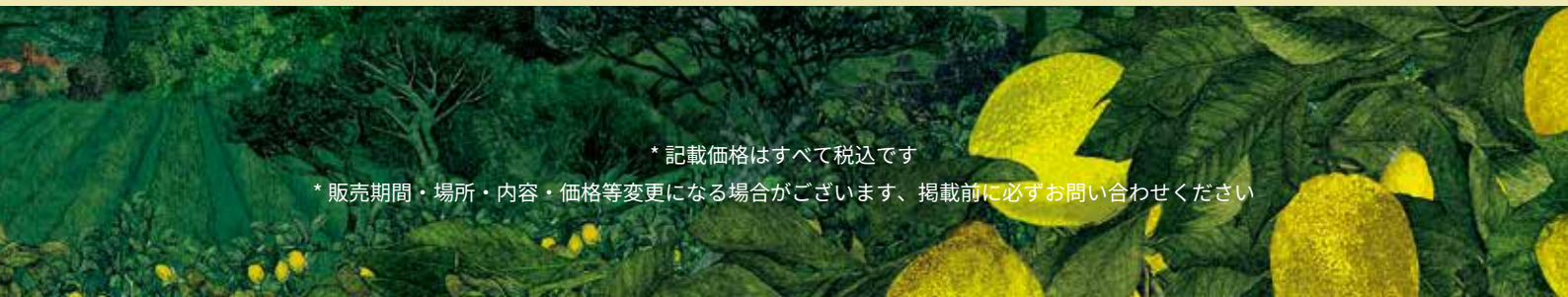
【店名】

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/1z3ZOyrifLw5fpJm46rsHL3lHhyryXtt8?usp=sharing

< 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



* 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