

Foodie から愛されてきた“知られざる鬼才”、ついに始動。

銀座「LOUANGE TOKYO Le Musée」に、パフェクリエイター・清水裕文の新シリーズ第1弾が登場



株式会社スイーツプラス（本社：東京都渋谷区恵比寿／代表取締役 有馬隼人）が運営する

「LOUANGE TOKYO Le Musée」は、2026年7月18日（土）より、LOUANGE TOKYO のパフェクリエイター・清水裕文が手掛ける新作パフェ「パルフェ エレガンス ブルー（Parfait Élégnance Bleu）」を、1日限定10食で提供開始いたします。

旬の果実を主役に、香り・温度・食感を緻密に設計したパフェで食通やスイーツ愛好家から支持を集めてきた清水裕文。その感性と美学を体現する新シリーズ「清水パフェ」の第1弾として、銀座の洗練された空間に、特別な作品が登場します。

知る人ぞ知る実力が、いま LOUANGE TOKYO という舞台へ。

Foodie から愛されてきた、知られざる鬼才。



パフェクリエイター・清水裕文は、これまで表舞台に立つことよりも、創作そのものと向き合うことを選び、幾年にもわたり研鑽を重ね、独自の「清水パフェ」哲学を築き上げた作り手である。

その手が生み出すパフェは、限られた場所でのみ提供されながらも、美しさと完成度の高さで、多くの人を魅了してきた。

旬の果実を主役に据え、自ら産地へ足を運び生産者と向き合い、こだわり抜いた厳選食材のみを使用する。香り・温度・食感を幾重にも重ねながら、パフェを立体的に構築する。一口ごとに香りがほどけ、食感が移ろい、味わいは季節の表情を描き出す。その一瞬の体験まで設計することが、清水のパフェづくりである。

同じ季節が二度と訪れないように、同じ作品もまた二度と生まれない。

その季節だけの記憶を創ること。それが、清水裕文の美学である。

いま、その感性と美学が、LOUANGE TOKYO という舞台で新たな物語を紡ぎ始める。

新作パフェ「パルフェ エレガンス ブルー」—— ジュエリーボックスを開けた瞬間を、一皿に。



パフェクリエイター・清水裕文が LOUANGE TOKYO で手掛けるパフェシリーズ「清水パフェ」。その第1弾となる「パルフェ エレガンス ブルー（Parfait Élégance Bleu）」が登場します。

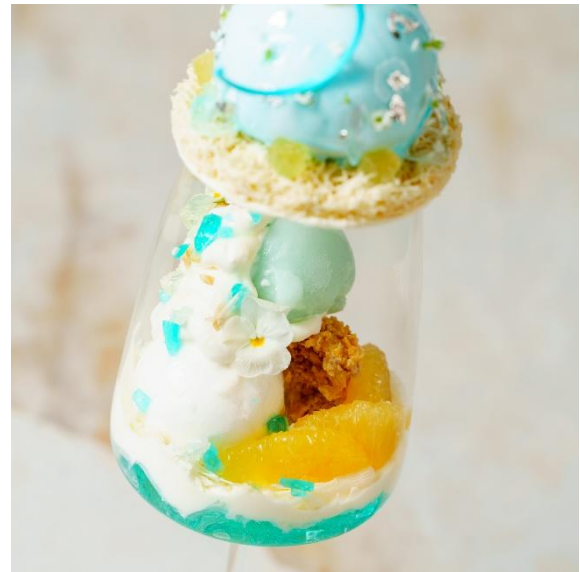
水色の球体から優雅に伸びる繊細な曲線、宝石のように散りばめられた透明な輝き、可憐なエディブルフラワー。ひと目で心を奪う、ジュエリーボックスのようなパフェです。

アイコンックなブルーと、ガラスの透明感に着想を得た、“ジュエリーボックスを開けた瞬間”を表現したパフェ。トップにはスプモーニをイメージした球体ムースを配し、透明感のある飴細工やベルガモットのパート・ド・フリユイを宝石やリボンに見立て、華やかで気品ある世界観を演出しました。球体から優雅に伸びる曲線が、宙に軽やかな余韻を描きます。ディスクにはカダイフを使用し、宝石を華やかに支えるクッションのような土台を表現。ガラスの中には透明なパーツを宝石のように散りばめ、ガラス全体をラグジュアリーな世界観へと仕立てました。

味わいの軸は、グレープフルーツとスパイスがもたらすほのかな苦味。スプモーニムースやグレープフルーツ・コンポート・エピセに、ライチやエルダーフラワー、スパークリングワインの繊細な香りを重ねました。

甘味・酸味・苦味・塩味・うま味が一体となり、流れるように変化していく構成です。見た目

だけでなく、一口ごとに表情を変える“味のグラデーション”をお楽しみいただけます。



<こだわりのポイント>]

- ジュエリーボックスを開けた瞬間をイメージしたデザイン。
- 飴細工とベルガモットのパート・ド・フリュイで、宝石やリボンの輝きを表現。
- カダイフのディスクで、宝石を華やかに支えるクッションのような土台を表現。
- グレープフルーツを主軸に、大人らしい苦味と爽やかさを演出。
- 甘味・酸味・苦味・塩味・うま味に香りが折り重なり、一口ごとに味わい移ろう構成。
- グラスの透明感を活かし、クリスタルのような世界観を表現。



<主な構成>

エルダーフラワーとグレープフルーツのスプモーニ風ムース/ジョコンドとカダイフ/ライチのソルベ/ベルガモットのパート・ド・フリュイ/青いスパークリングジュレ/スパイスを効かせたグレープフルーツのコンポート/柑橘のクルスティアン/フロマージュブランのアイス/エディブルフラワー

商品・提供概要

■ 商品名：パルフェ エレガンス ブルー（Parfait Élégance Bleu）

■ シリーズ：「清水パフェ」第1弾

■ 価格：【平日】4,485 円（税・サービス料込） 【土日祝】5,060 円（税・サービス料込）

※平日と土日祝で価格が異なります。

■ 提供開始日：2026 年 7 月 18 日（土）

■ 提供数：1 日限定 10 食

■ ご予約：事前予約制（公式サイト予約ページより）

■ 提供スタイル：イートイン（客席にてご提供）

■ 提供店舗：LOUANGE TOKYO Le Musée（銀座）

テイクアウト限定 ソフトクリーム「エレガンス ブルー」も販売開始



昨年ご好評をいただいたテイクアウト限定のソフトクリーム「エレガンス ブルー」が、2026 年 7 月 22 日（水）より販売を開始いたします。

ジャージーミルクの濃厚なコクをベースに、爽やかな柑橘の香りを重ねた、夏にふさわしい清涼感あふれる味わい。アフタヌーンティーやパフェ「エレガンス ブルー」と世界観を共有する、気軽にお楽しみいただけるテイクアウトスイーツです。

ソフトクリーム「エレガンス ブルー」700 円（税込）

爽やかな柑橘のリキュールをほんのり効かせた、上品で清涼感のある味わい。ジャージーミルクの濃厚さとリキュールの香りが絶妙に調和します。

※極微量のアルコールリキュールを使用しております。小さなお子様、妊娠中・授乳中の方、アルコールに敏感な方はご注意ください。

今回は新たに、食べ歩きにも適したカップタイプも 650 円（税込）にてご用意しております。



さらに、プラス 1,080 円（税込）で、LOUANGE TOKYO の人気キャラクター、くまの“ヌーミー”が追加されるヌヌースオプションを数量限定でご用意いたしました。可愛らしさとプレミアム感を添える“ヌーミー”のトッピングは、見た目にも楽しいアクセントです。

※本商品はテイクアウト専用となります。店内のテーブル席ではご注文いただけませんのでご注意ください。

商品・提供概要

商品名：ソフトクリーム「エレガンス ブルー」

価格：【コーン】700 円（税込） 【カップ】650 円（税込）

【オプション くまのヌーミー 1 体】1,080 円（税込）

提供開始日：2026 年 7 月 22 日（水）

提供スタイル：テイクアウトのみ

提供店舗：LOUANGE TOKYO Le Musée（銀座）



店舗情報

◆ LOUANGE TOKYO Le Musée

〒104-0061 東京都中央区銀座 1-9-5

TEL : 03-5579-9801

営業時間 : 11:00～21:00 (L.O. 20:00)

公式サイト : <https://www.louange-tokyo.com/lemusee>

【LOUANGE TOKYO グランシェフの経歴】



■ GRAND CHEF 藤田 浩司 (ふじた こうじ)

2007 年「WPTC」国内予選 チョコレートピエス部門で優勝。2008 年の本戦では、日本代表チームとしてチーム総合準優勝および部門優勝を獲得。2012 年の本戦ではチーム総合優勝（味覚担当）に貢献するなど、国内外で高い評価を獲得している。



About LOUANGE TOKYO ～愛する人に賛辞の気持ちを込めて～

LOUANGE TOKYO は、現代のスイーツ業界に新たな息吹を吹き込むため、「厳選素材」へのこだわり、アート性・ファッション性を高めた商品開発、そしてすべての商品にメッセージを吹き込むことを大切にしています。“LOUANGE”とは、フランス語で“賛辞”を意味する言葉。商品を通して、お客様の大切な時間や特別な演出に少しでも華を添えたいという想いを込め、「LOUANGE TOKYO」と名付けました。

私たちは単にスイーツを提供するのではなく、「時間」や「空間」を含めた体験そのものを創造することをコンセプトにモノづくりを行っています。味覚だけでなく、視覚・香り・空間演出にまでこだわり、お客様の記憶に残る感動体験を追求しています。

公式 SNS ・ ハッシュタグ

最新情報は公式 SNS にて発信しております。ご投稿の際は、以下のハッシュタグをぜひご利用ください。

#ルワンジュ #清水パフェ #ルワンジュ銀座 #LOUANGETOKYO

公式 Instagram (Le Musée) : @louangetokyo_lemusee

https://www.instagram.com/louangetokyo_lemusee/

公式 X (旧 Twitter) : LOUANGE TOKYO 公式 (@LouangeTokyo)

<https://x.com/LouangeTokyo>

公式 TikTok : LOUANGE TOKYO (@louangetokyo)

<https://www.tiktok.com/@louangetokyo>