

【LOUANGE TOKYO Le Château（名古屋・栄）】Foodie から愛されてきた
“知られざる鬼才”、名古屋で新章が幕を開ける。

パフェクリエイター・清水裕文による「清水パフェ」第2弾『Parfait Peach Bloom』を、LOUANGE TOKYO Le Château（名古屋・栄）で2026年8月1日（土）より提供開始



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 Château は、2026 年 8 月 1 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「清水パフェ」シリーズ第2弾『Parfait Peach Bloom（パフェ ピーチ ブルーム）』の提供を開始いたします。

2026 年 6 月、名古屋・栄の複合ビル「ザ・ランドマーク名古屋栄」に開業したラグジュアリーモール「HAERA（ハエラ）」。その B1F に構える LOUANGE TOKYO Le Château は、世界大会 優勝パティシエが監修するスイーツと、ライブ感あふれるデセール体験を融合させた "究極

のパティスリーサロン"です。

本作は、2026 年 7 月 18 日（土）より銀座「LOUANGE TOKYO Le Musée」で提供を開始した「清水パフェ」シリーズ第 1 弾『Parfait Éléance Bleu（パルフェ エレガンス ブルー）』に続く第 2 弾となります。

Le Château では、パフェクリエーター・清水裕文がカウンター席にて、一皿ずつ目の前で仕上げるライブデセールとしてご提供。完成した一皿だけでなく、香りが立ち上る瞬間や繊細な所作までもご体験いただけます。

なお、本メニューはカウンター席のみ・1 日 32 食限定。目の前で丁寧に仕上げるスタイルだからこそ実現する、特別なデセール体験をお届けします。



知る人ぞ知る実力が、新たな舞台へ。



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」という哲学を築き上げてきた。

清水が手掛けるパフェは、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、パフェを一皿の作品として構築する。

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。一口ごと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。

銀座で幕を開けた「清水パフェ」は、第2弾となる本作から新たな舞台へ。

新作パフェ「Parfait Peach Bloom（パフェ ピーチ ブルーム）」—— 桃が花開く瞬

間を、一皿に。



CONCEPT

今回のテーマは「Bloom（花開く）」

桃という果実が持つ繊細な香りとみずみずしさを、一皿の中で立体的に表現しました。

桃を模した球体を割ることで閉じ込められていた香りが広がり、中から白桃のコンフィチュールが姿を現します。その瞬間から味わいは新たな表情へと変化し、まるで花が咲くように、香りと味わいが少しずつ花開いていきます。

甘味・酸味・塩味・苦味が幾重にも重なり合い、一口ごとに新たな味わいが花開きます。

"進化"をテーマに、これまで積み重ねてきた表現をさらに発展させた、清水パフェシリーズの新たな一皿です。



POINT

- ・ 桃をモチーフにした球体を割ることで、白桃コンフィチュールがあふれ出し、香りが花開くライブ感あふれる演出。
- ・ 白桃を軸に、ベルベースやローズヒップ、ハイビスカスの香りを重ね、華やかに広がる余韻を表現。
- ・ 杏仁アイスやココナッツメレンゲ、クランブルなど、多彩な食感を重ね、一口ごとに新たな表情を生み出す構成。
- ・ 甘味・酸味・塩味・苦味のバランスを追求し、最後の一口まで味わいの変化を楽しめる一皿。

メニュー説明

白桃を主役に、球体のムース、杏仁アイス、白桃とベルベースのソルベ、ローズヒップとハイビスカスのジュレ、白桃と白ワインのコンポートを重ねました。

球体の中には白桃コンフィチュールを閉じ込め、ベルベーンやハーブの香りとともに、白桃の瑞々しさを引き立てます。

味覚・香り・食感が一体となり、白桃の魅力を凝縮した一品です。

商品・提供概要

【商品名】 Parfait Peach Bloom (パフェ ピーチ ブルーム)

【シリーズ】 清水パフェ 第2弾

【販売開始】 2026年8月1日(土)

【価格】 平日 3,850円(税込・サービス料別) / 土日祝 4,400円(税込・サービス料別)

※別途サービス料10%

【提供数】 1日32食限定

【提供店舗】 LOUANGE TOKYO Le Château (名古屋・栄)

【提供席】 カウンター席限定(80分制)

【提供期間】 2026年8月1日(土)～9月14日(月)

※本メニューは清水裕文が在店する日のみの提供となります。水曜日、および8月21日(金)・22日(土)は提供を休止いたします(店舗は通常営業しております)。

【ご予約】 <https://www.tablecheck.com/shops/le-chateau/reserve>

オプションメニュー

より特別なデザート体験をお楽しみいただける、オプションをご用意しております。

■ Baccarat グラス +550円(税込)

パフェを、高級クリスタルブランド「Baccarat(バカラ)」のグラスでご提供いたします。

Baccarat ならではの透明感と輝きが、パフェの世界観をより一層引き立てます。

※Baccarat グラスへの変更は、ご予約グループ全員分を対象とさせていただきます。

※表示価格は1名様あたりの料金です。



■ ペアリングドリンク +1,800 円 (税込)

パフェに合わせ、桃・紫蘇・ジャスミンを使用した淡いピンク色のペアリングドリンクをご用意。白桃のやさしい甘さと爽やかな香りを引き立て、パフェとのマリージュをお楽しみいただけます。



■ メッセージプレート +550 円（税込）

ご希望のメッセージを 25 文字以内でお入れいたします。お誕生日や記念日など、大切な方へのサプライズにもおすすめです。

※1 枚につき 550 円（税込）

※オプションメニューの価格はすべて税込です。別途サービス料 10%を頂戴いたします。

店舗情報

◆ LOUANGE TOKYO Le Château

〒460-0003

愛知県名古屋市中区錦三丁目 25 番 1 号 ザ・ランドマーク名古屋栄 HAERA B1F

TEL：052-228-1464

営業時間：10:00～20:00（L.O. 19:00）

公式サイト：https://www.louange-tokyo.com/le_chateau/



【LOUANGE TOKYO グランシェフ】



■ Grand Chef 藤田 浩司（ふじた こうじ）

- 2006 年 クープ・デュ・モンド国内予選出場（チョコレート ピエス部門）
- 2007 年 WPTC 国内予選優勝（チョコレート ピエス部門）
- 2008 年 WPTC 本戦出場 チーム総合準優勝 部門優勝（チョコレート ピエス担当）
- 2010 年 ヌーベルパティスリーデュジャポン 理事就任
- 2012 年 内海会 理事就任
- 2012 年 WPTC 本戦出場 チーム総合優勝（味覚担当）

ブランドを率いるグランシェフの藤田浩司は、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しました。また、2006 年にはクープ・デュ・モンド国内予選へ出場するなど、国内外で高い評価を獲得。2010 年には「ヌーベルパティスリーデュジャポン」理事、2012 年には「内海会」理事に就任し、日本のパティスリー業界の発展にも寄与しています。



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 #ルワンジュ名古屋栄 #LOUANGETOKYO

公式 Instagram (Le Château) : @louangetokyo_chateau

https://www.instagram.com/louangetokyo_chateau/

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>

【本リリースに関するメディアお問合せ】

林 明日香 Asuka Hayashi

TEL : 03-6910-5943 Mail : info@louange-tokyo.com

【店舗・商品に関するお問い合わせ】

葛野 晃章 Teruaki Kuzuno

Mail : info-chateau@louange-tokyo.com