

【名古屋・栄】 LOUANGE TOKYO Le Château、「清水パフェ」第3弾『PARFAIT MONT D'AUTOMNE』と新作アフタヌーンティーを9月15日より提供開始

パフェクリエイター・清水裕文が、秋の山の情景を一連のデセール体験に。幻想的なパープルで彩る新作アフタヌーンティー『Elégance Purple』も同時に登場します。



「清水パフェ」シリーズ最新作『PARFAIT MONT D'AUTOMNE（パフェ モンドートンヌ）』



新作アフタヌーンティー『Elégance Purple（エレガンス パープル）』

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9月15日（火）より、秋の新作メニューとして、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」シリーズ最新作『PARFAIT MONT D'AUTOMNE（パフェ モンドートンヌ）』、および新作アフタヌーンティー『Elégance Purple（エレガンス パープル）』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。

季節の移ろいに合わせて店頭のメニューを一新し、その季節にしか出会えない味わいをお届けしてまいります。今回は、実りの秋をテーマにした新作パフェと、幻想的なパープルカラーで彩る新作アフタヌーンティーの2品が登場します。

清水パフェ 第3弾

「PARFAIT MONT D'AUTOMNE (パフェ モンドートンヌ)」

— 知る人ぞ知る隠された才能が、いま LOUANGE TOKYO で披露される —



LOUANGE TOKYO 「清水パフェ」シリーズ最新作『PARFAIT MONT D'AUTOMNE (パフェ モンドートンヌ)』

秋を迎え、豊かな実りとさまざまな香りに包まれる山の情景を、パフェを中心とした一連の体験として表現しました。

始まりは、温かなバターナッツのポタージュ。野菜本来の優しい甘味となめらかな口当たりから、秋の世界へと誘います。

主役となる「Mont d'Automne」は、山の稜線を思わせるように1mmの極細に絞った和栗をトップに。内側には満寿泉のオーク樽熟成貴醸酒の芳醇な香りと、カラマンシーの鮮やかな酸味を忍ばせてい

ます。

食べ進めると、薫焼き無花果の薫香、ナガノパープルの瑞々しさ、桂花烏龍茶の華やかな香り、ほうじ茶・玄米・ヘーゼルナッツの香ばしさへ。秋の山を歩きながら、景色や香りが次々と移り変わっていくような味わいを目指しました。

その途中に現れるのが、舞茸とエリンギ、グリュイエール、胡桃を合わせたアンテルメード・サレ。甘味から一度離れ、キノコの旨味、チーズの塩味、ナッツの香ばしさで味覚を切り替える「塩味の間奏」です。

本作は、銀座「LOUANGE TOKYO Le Musée」で提供した「清水パフェ」シリーズ第1弾『Parfait Élégance Bleu（パフェ エレガンス ブルー）』、LOUANGE TOKYO Le Châteauで提供した第2弾『Parfait Peach Bloom（パフェ ピーチ ブルーム）』に続く、第3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。

POINT

- 山の稜線に見立て、1mmの極細に絞った和栗をトップに配した、秋の山の情景そのものを思わせる佇まい。
- 内側には満寿泉のオーク樽熟成貴醸酒の芳醇な香りと、カラマンシーの鮮やかな酸味を忍ばせた奥行きのある味わい。
- 薫焼き無花果の薫香、ナガノパープルの瑞々しさ、桂花烏龍茶の華やかな香り、ほうじ茶・玄米・ヘーゼルナッツの香ばしさへと、一口ごとに移ろう香りの構成。
- 舞茸・エリンギ・グリュイエール・胡桃によるアンテルメード・サレを挟み込み、味覚を切り替える「塩味の間奏」を設計。
- 温かなバターナッツのポタージュから始まる、パフェを中心とした一連のデセール体験としてご提供。



『PARFAIT MONT D'AUTOMNE (パフェ モンドートンヌ)』



『PARFAIT MONT D'AUTOMNE (パフェ モンドートンヌ)』

商品・提供概要（新作パフェ）

【商品名】 PARFAIT MONT D'AUTOMNE (パフェ モンドートンヌ)

【シリーズ】 清水パフェ 第3弾

【提供期間】 2026年9月15日（火）～ 11月15日（日）

【価格】 平日 3,850円 / 土日祝 4,400円

※表示価格は税込・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）

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

※ご予約人数分、ご選択のメニューを同数でご用意させていただきます。

※カウンター席限定商品です。他テーブルでのご要望はお受けできません。

※パフェの営業は、毎週水曜日を定休といたします。（店舗は通常営業しております。）

オプションメニュー（新作パフェ）



高級クリスタルブランド「Baccarat（バカラ）」のグラス

Baccarat（バカラ）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。



甘口の赤ワインをイメージした温かなノンアルコールペアリング

ペアリングモクテル +1,800円（税込）

葡萄ジュースをベースに、甘口の赤ワインをイメージした温かなノンアルコールペアリング。

クロモジ、アニス、クローブなどのスパイスを香らせ、和紅茶のタンニンによる心地よい渋みと余韻を重ねています。



大切な日の為に

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。

新作アフタヌーンティー 『Elégance Purple（エレガンス パープル）』

— 凛とした紫のひとときを、洗練された空間で —



LOUANGE TOKYO 新作アフタヌーンティー 『Elégance Purple（エレガンス パープル）』

ティースタンドにちりばめられたのは、パティシエが仕掛ける小さな驚きと豊かな味わい。旬の味覚と緻密な技術を詰め込み、幻想的なパープルカラーで仕上げています。五感が満たされるドラマチックなお時間を。

※ティディベア（ヌーミー）は1体です。ご予約時のオプションで追加が可能です。

【Welcome Drink】

- パーピュア（オリジナルモクテル）

【Sweets】

- ティーカップヌーミー
- 紫芋のモンブラン
- シュークリーム カシス
- マカロン ゴルゴンゾーラ パープル
- クレームドダンジュ レモンエッセンス
- ラミントン フレーズ
- スミレの杏仁豆腐
- パウンドーナッツ パピヨンアンシュクル

【Savory】

- 紫芋のアッシュパルマンティエ
- スモークサーモンのタルタル
- A5和牛 ローストビーフとポレンタ
- 紫野菜のトルティーヤ
- カブのポタージュ

【Free-Flow Drinks】 ドリンクメニューからお好きなものをお選びいただけます。

- オーガニックティー 各種
- カフェ 各種
- ソフトドリンク 各種

※仕入状況により内容を変更することがございます。



新作アフタヌーンティー『Elégance Purple（エレガンス パープル）』
上段



新作アフタヌーンティー『Elégance Purple（エレガンス パープル）』
中段



新作アフタヌーンティー『Elégance Purple（エレガンス パープル）』
下段

商品・提供概要（新作アフタヌーンティー）

【商品名】アフタヌーンティー『Elégance Purple（エレガンス パープル）』

【提供期間】2026年9月15日（火）～11月30日（月）

【価格】

ご予約時間	平日	土日祝
【第1部】 11:00～	8,500円	8,500円
【第2部】 13:00～	9,900円	11,000円
【第3部】 15:00～	9,900円	11,000円
【第4部】 17:00～	8,500円	8,500円

※第1部・第4部はオンライン予約限定価格

※表示価格は税込・別途サービス料10%

【提供時間】第1部 11:00～／第2部 13:00～／第3部 15:00～／第4部 17:00～（105分制）

【提供店舗】LOUANGE TOKYO Le Château（名古屋・栄）

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

※ご予約人数分、同様の商品をご用意いたします。当店のアフタヌーンティーは1名様に1台をご用意いたします。

※第2部・第3部は平日と土日祝で料金が異なります。

オプションメニュー（新作アフタヌーンティー）



テディベア（ヌーミー）

■ テディベア（ヌーミー）の追加 +1名様につき2,200円（税込）

ティーカップに寄り添うテディベア「ヌーミー」を2体追加いただけます。標準の1体とあわせて、計3体でのご提供となります。

※ご予約人数分でのお申し込みとなります。



大切な日には是非

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）

パフェクリエイター・清水裕文

旬の果実を主役に据え、農家にまで足を運び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、一台の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を設計することが、清水のパフェづくりである。



パフェクリエイター・清水裕文

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。一皿ではなく、その季節だけの記憶を創ること。それが、LOU
ANGE TOKYO パフェクリエイターである彼の美学である。

店舗情報

LOUANGE TOKYO Le Château（ルワンジュ トーキョー ル・シャトー）

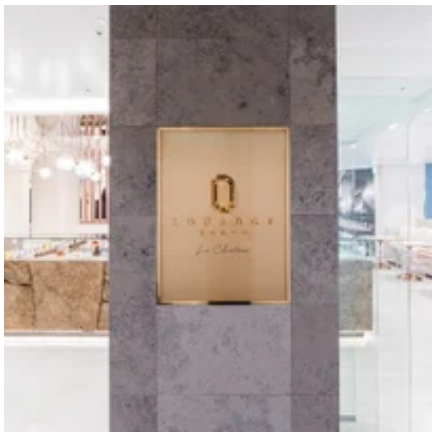
〒460-0003

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 Le Château（ルワンジュ トーキョー ル・シャトー）名古屋・栄



GRAND CHEF 藤田 浩司（ふじた こうじ）

【LOUANGE TOKYO グランシェフ】 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）
-



L O U A N G E
T O K Y O

LOUANGE TOKYO

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

#ルワンジュ #アフタヌーンティー #ヌン活 #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>

株式会社スイーツプラスのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/56485