

銀座で味わう、2つの秋。「LOUANGE TOKYO Le Musée」より、白と黒で描くアフタヌーンティー“モノトーン 2026”と、“秋の山を巡る”パフェ「Mont d'Automne」が登場

純白のテディベア“ヌーミー”が彩る、秋限定のモノトーンの世界。パフェクリエイター清水裕文による「パフェ モンドートンヌ」も同時発売。



アフタヌーンティー「モノトーン 2026」



パフェ「モンドートンヌ」

株式会社スイーツプラス（本社：渋谷区恵比寿／代表取締役 有馬隼人）が運営する「LOUANGE TOKYO Le Musée」では、2026年10月1日（木）から12月1日（火）まで、モノトーンをテーマにした期間限定アフタヌーンティー「モノトーン 2026」をご提供いたします。

毎年ご好評をいただいているカラーアフタヌーンティーシリーズより、今秋は“モノトーン”が登場。白と黒のコントラストが生み出すスタイリッシュな世界観を基調に、洗練された空間で過ごす秋のティータイムをご提案します。純白に変身したテディベア“ヌーミー”が、モノトーンのテーブルに愛らしいアクセントを添えます。

スイーツは、甘さの奥に広がる深い香りと繊細な味わいを幾重にも重ねた構成に。セイボリーには、A5黒毛和牛やフォアグラ、トリュフといったこだわりの食材を揃え、食欲の秋にふさわしい贅沢なライン

ナップに仕上げました。さらに、ホールリーフにこだわる「Mighty Leaf」のティー10種類がフリーフロアでお楽しみいただけます。

同時に、パフェクリエイター清水裕文による清水パフェ第3弾「パフェ モン ドートンヌ（PARFAIT MONT D'AUTOMNE）」も登場。“秋の山を巡る”をテーマに、温かなポタージュから始まり、和栗、燻香、果実、茶葉の香りに移ろう一連の体験として構成した一台です。

白と黒で描くモノトーンの世界と、豊かな実りや香りとともに秋の山を巡るパフェ。銀座「LOUANGE TOKYO Le Musée」で、それぞれに異なる表情を持つ“2つの秋”をお楽しみください。

〈モノトーン 2026〉

白と黒のコントラストで描く、今秋だけのモノトーンシリーズ。アフタヌーンティーとアシェットデセールを2種をご用意しました。

アフタヌーンティー “モノトーン 2026”



アフタヌーンティー「モノトーン 2026」

白と黒のコントラストで表現した、スタイリッシュなアフタヌーンティー。ウェルカムドリンクには、オレンジの香りをきかせた「モノトーン ラテ」をご用意しました。

スイーツには、カカオ分65%のマラカイボを使用したショコレーヌ ドーナツやホワイトチョコレートのドーナツ、モノトーンに仕立てたパードドフリユイやマカロンなど、白と黒の対比が美しいメニューをラインナップ。栗とカシスのフォンダンショコラや、キャラメルとヘーゼルナッツのサントノーレなど、秋らしい香ばしさと深みのある味わいも揃えました。

セイボリーには、A5黒毛和牛の自家製ローストビーフ ソース ペリグーをはじめ、フォアグラムのトリュフボール、ポルチーニ茸のフランなど、秋の恵みを贅沢に使用したメニューをご用意。甘味と塩味のバランスを楽しむ、今秋だけの構成となっています。

商品・提供概要

【商品名】モノトーン 2026

【価格】平日 ￥9,800 / 土日祝日 ￥10,500 (税込サ別)

※表示価格は税込・別途サービス料

【提供期間】2026年10月1日(木)～2026年12月1日(火)

※水曜日はアフタヌーンティー「ピンクリボン」のみのご提供です。

【提供店舗】LOUANGE TOKYO Le Musée (銀座)

【ご予約】<https://www.tablecheck.com/ja/shops/louangetokyolemusee/reserve>

オプションメニュー



ヌーミー&エイミー追加 2,200円(税込サ別)

テディベアの“ヌーミー”と“エイミー”を各1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。

LOUANGE TOKYO Le Musée (銀座)

商品内容

WELCOME DRINK

モノトーン ラテ (オレンジ カフェラテ)



WELCOME DRINK

SWEETS：上段

- ・ショコレーヌ ドーナツ マラカイボ65
- ・ショコレーヌ ドーナツ ホワイトチョコレート
- ・パードドフリュイ モノトーンベリー
- ・ラフランス カプレーゼ カルダモンの薫り



上段

SWEETS：中段

栗とカシスのフォンダンショコラ

オリジナルブレンドのコーヒーゼリー

マカロン モノトーン ホワイトチョコとバニラ トンカの香り

キャラメルとヘーゼルナッツのサントノーレ

※画像はテディベア“ヌーミー&エイミー”を追加したイメージです。



中段

SAVORY：下段

A5黒毛和牛の自家製ローストビーフ ソース ペリグー

ポルチーニ茸のフラン マスカルポーネクリーム

ホワイトアスパラのスープ 黒胡麻とパルメザンのチュイル

海老と帆立カツのデミグラスチーズバーガー

フォアグラムースのトリュフボールとテデモアンヌ



下段

アシェットデセール“モノトーン フォレ ポワール”



アシェットデセール「モノトーン フォレ ポワール」



アシェットデセール「モノトーン フォレ ポワール」

白と黒が織りなす、秋のモノトーンデセール「モノトーン フォレ ポワール」。

みずみずしい洋梨を重ねたショートケーキを、たっぷりのクレームシャンティで包み込み、軽やかなメレンゲと香ばしくブリュレした洋梨を飾りました。

上品な洋梨の甘みに、芳醇なバニラのエッセンスと、濃厚で香ばしい黒胡麻のアイスクリームを添えて。

商品・提供概要

【商品名】モノトーン フォレ ポワール

【価格】¥4,400（税込サ別）

※表示価格は税込・別途サービス料

【提供期間】2026年10月1日（木）～2026年12月2日（水）

【提供店舗】LOUANGE TOKYO Le Musée（銀座）

【ご予約】<https://www.tablecheck.com/ja/shops/louangetokyolemusee/reserve>

〈清水パフェ 第3弾〉

パフェ モンドートンヌ（PARFAIT MONT D'AUTOMNE）



清水パフェ 第3弾 パフェ モンドオートヌ (PARFAIT MONT D'AUTOMNE)

パフェクリエイター清水裕文が手がける“清水パフェ”第3弾のテーマは、「秋の山を巡る」。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。野菜本来のやさしい甘味となめらかな口当たりが、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ました。

食べ進めるごとに、薫焼き無花果の燻香、ナガノパープルの瑞々しさ、キンモクセイと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移ろい、秋の山を歩くように景色と香りが次々と変化していく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。



清水パフェ 第3弾 パフェ モンドートンヌ (PARFAIT MONT D'AUTOMNE) 和栗のトップ



清水パフェ 第3弾 パフェ モンドートンヌ (PARFAIT MONT D'AUTOMNE) 薫焼き無花果の燻香、ナガノパープルなど



清水パフェ 第3弾 パフェ モンドートンヌ (PARFAIT MONT D'AUTOMNE) 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

商品・提供概要

【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10月1日 (木) ~ 11月30日 (月)

【価格】 平日 3,900円 / 土日祝 4,400円

※表示価格は税込・別途サービス料

【提供数】 1日10食限定

【提供店舗】 LOUANGE TOKYO Le Musée (銀座)

【ご予約】 <https://www.tablecheck.com/ja/shops/louangetokyolemusee/reserve>

パフェクリエイター 清水 裕文 (しみず ひろふみ)



パフェクリエイター 清水 裕文（しみず ひろふみ）

旬の果実を主役に据え、農家にまでも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。

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、LOUANGE 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 Musée（銀座）



【店舗名】 LOUANGE TOKYO Le Musée

【住所】 〒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 Le Muséeシェフの経歴】



GRAND CHEF 藤田 浩司（ふじた こうじ）

GRAND CHEF 藤田 浩司（ふじた こうじ）

2006年 クープ・ドゥ・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）

About LOUANGE TOKYO ～愛する人に賛辞の気持ちを込めて～



About LOUANGE TOKYO

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

#ルワンジュ #アフタヌーンティー #ヌン活 #ルワンジュ銀座 #LOUANGE TOKYO

【公式Instagram Le Musée】

@louangetokyo_lemusee

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

【公式X LOUANGE TOKYO】

@LouangeTokyo

<https://x.com/LouangeTokyo>

【公式TikTok LOUANGE TOKYO】

@louangetokyo

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

【公式Instagram Le Musée】

@louangetokyo_lemusee

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

【公式X LOUANGE TOKYO】

@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

【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