

【LOUANGE TOKYO】白と黄金で描く、聖夜の賛辞。2026年クリスマスコレクション「Noël d'Or」10月1日(木)より銀座・六本木・名古屋・オンラインにて予約受付開始

ヌヌースが抱える黄金のオーナメントは、大切な人への"賛辞"のしるし。一年を共に過ごした大切な人へ、そして頑張った自分へ、讀える気持ちを伝えるクリスマスケーキが登場。



LOUANGE TOKYO Collection de Noël 2026 ルワンジュ トーキョーのクリスマスケーキ特集

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」は、2026年10月1日(木)より、銀座店、六本木店、名古屋店、及びオンラインショップにて、クリスマスケーキの予約受付を開始いたします。毎年ご好評をいただいているクリスマスコレクションが、今年も多彩なラインアップで登場します。

世界大会での受賞歴を持つパティシエが手掛けるコレクションは、定番の人気商品から2026年の新作まで、幅広く展開。厳選素材を贅沢に使用し、細部まで仕上げたケーキは、まさに"食べるアート作品"です。

今年のテーマは「Noël d'Or ～白と黄金で描く、聖夜の賛辞～」。雪を思わせる白と、祝福の光を思わせる黄金をテーマカラーに、コレクション全体を彩りました。純白のクリームや深いショコラに、輝く金のオーナメントや黄金のりんご、金箔をあしらい、旬の苺の赤がいつそう華やかさを添えます。ヌーヌスが大切そうに抱える黄金のオーナメントは、大切な人へ贈る"賛辞"のしるし。ブランド名「LOUANGE E」に込めた想いのとおり、この一年を共に過ごした大切な人へ、そして頑張ったご自身へ、讃える気持ちを伝えるクリスマスをご提案いたします。

白と黄金に輝く特別なスイーツとともに、大切な人と過ごす聖夜を。

LOUANGE TOKYOのクリスマスケーキが、今年のホリデーシーズンをまばゆく彩ります。

〈 LOUANGE TOKYO Collection de Noël 2026 〉

LOUANGE TOKYO Maison（六本木）

◆SOUVENIRS DE NOËL 2026（スヴニール ド ノエル 2026）◆



～クリスマスの思い出をひとつのオーナメントに～

愛らしいヌーミーとともに、大切な思い出が蘇る特別なクリスマス。ミルクチョコレートのムースに、アプリコットのコンポートやコーヒーのムースを重ねました。まろやかな甘さに、甘酸っぱさとほろ苦さが重なる、奥行きのある味わいです。

【価格】 ¥12,000(税込)

【SIZE】 Φ約12cm

【販売店舗】 六本木店のみ

SOUVENIRS DE NOËL 2026（スヴニール ド ノエル 2026）

◆ULTIME CHOCOLAT NOËL 2026（ユルティム ショコラ ノエル 2026）◆



ULTIME CHOCOLAT NOËL 2026 (ユルティム ショコ
ラ ノエル 2026)

～カカオの深みと赤い果実が織りなす 濃厚ショコラ～

赤い果実に隠れた、サンタヌースからのクリスマスショコラ。マラカイボ65%をはじめ異なるカカオをブレンドしたチョコレートムースに、オレンジピールの爽やかな香りを添えました。なめらかな口どけと、カカオの奥深さ、果実の彩りをお楽しみください。

【価格】 ¥17,280(税込)

【SIZE】 Φ約12cm

【販売店舗】 六本木店のみ

◆GIFT NOËL 2026 (ギフトノエル2026) ◆



GIFT NOËL 2026 (ギフトノエル2026)

～心を込めて贈るラグジュアリーギフト～

華やかなリボンと赤い果実で彩った、2段仕立てのギフト型ケーキ。カルピス発酵バターと太陽卵を使用したしっとりスポンジに、国産生クリームと国産ブランド苺をたっぷりと重ねた贅沢なショートケーキです。心を込めたラグジュアリーギフトで、聖夜を甘く彩って。

【価格】 ¥51,400(税込)

【SIZE】 下段24cm×24cm / 上段15cm×15cm

【販売店舗】 六本木店のみ

◆CADEAU NOËL ROSE 2026（カドウ ノエル ロゼ 2026）◆



CADEAU NOËL ROSE 2026（カドウ ノエル ロゼ 2026）

～大きなリボンで贈る華やかなクリスマス～

艶やかなロゼ色に大きなリボンをかけた、クリスマスの贈り物。軽やかなシャンパンムースに、トロピカルフルーツのブリュレ、フランボワーズのジュレ、ピスタチオクリームを層仕立てに重ねました。愛らしいヌーミーとともに、心ときめく聖夜のひとときを。

【価格】 ¥12,960(税込)

【SIZE】 直径約14cm

【販売店舗】 銀座店のみ

◆NOOMY & AMY CHOCOLAT NOËL 2026（ヌーミー & エイミー ショコラノエル 2026）◆



NOOMY & AMY CHOCOLAT NOËL 2026（ヌーミー & エイミー ショコラノエル 2026）

～寄り添うふたりと過ごす甘いクリスマス～

ラグジュアリーなクリスマスの装いで寄り添う、ヌーミーとガールフレンドのエイミー。マーマレードオレンジにヘーゼルナッツムースとキャラメルムースを重ね、サクサクのフィアンティーヌを添えたチョコレートムースです。大切な人と分かち合う、甘く幸せなひとときを。

【価格】 ¥13,500(税込)

【SIZE】 直径約12cm

【販売店舗】 銀座店のみ

◆ARBRE DE NOËL 2026（アルブル ド ノエル 2026）◆



ARBRE DE NOËL 2026 (アルブルド ノエル 2026)

～白とゴールドに輝く聖夜のツリー～

白とゴールドのオーナメントが輝く、聖夜のクリスマスツリー。繊細に重ねた純白のクリームで、雪景色を思わせるエレガントな佇まいに仕立てました。華やかな黄金の輝きと純白のコントラストがテーブルを美しく彩る、まるでオブジェのようなクリスマスケーキです。

【価格】 ¥21,600(税込)

【SIZE】 直径約12cm

【販売店舗】 銀座店のみ

LOUANGE TOKYO Le Château (名古屋・栄)

◆GLOUTON NOUNOURS FRAISE NOËL 2026 (グルトン ヌヌース フレーズ ノエル 2026) ◆



GLOUTON NOUNOURS FRAISE NOËL 2026 (グルトン ヌヌース フレーズ ノエル 2026)

～食いしん坊ヌヌースと楽しむショートケーキ～

食いしん坊のヌヌースが、ケーキと苺をひと口。思わず笑顔になる、遊び心あふれる苺のショートケーキです。カルピス発酵バターと太陽卵を使用したスポンジに、国産生クリームと国産ブランド苺を重ねました。やさしい甘みが、聖夜を幸せに彩ります。

【価格】 ¥9,500(税込)

【SIZE】 直径約12cm

【販売店舗】 名古屋店のみ

◆NOUNOURS NOIR NOËL 2026 (ヌヌース ノワール ノエル 2026) ◆



NOUNOURS NOIR NOËL 2026 (ヌヌース ノワール ノエル 2026)

～ゴールドを纏ったラグジュアリーシヨコラ～

オリジナルデザインのオーナメントを抱えた、クリスマスのヌヌース。マーマレードオレンジにヘーゼルナッツムースとキャラメルムースを重ね、サクサクのフィアンティーヌを添えたチョコレートムースです。大切な人と過ごす聖夜を、甘く幸せなひとときへ。

【価格】 ¥11,880(税込)

【SIZE】 直径約12cm

【販売店舗】 六本木店・名古屋店

◆CADEAU NOËL BLANC 2026 (カドゥ ノエル ブラン 2026) ◆



CADEAU NOËL BLANC 2026 (カドゥ ノエル ブラン 2026)

～大きなリボンで贈る純白のクリスマス～

純白に輝く、大きなリボンをかけたクリスマスの贈り物。軽やかなシャンパンムースに、トロピカルフルーツのブリュレ、フランボワーズのジュレ、ピスタチオクリームを層仕立てに重ねました。愛らしいヌーミーとともに、心ときめく聖夜のひとときを。

【価格】 ¥12,960(税込)

【SIZE】 直径約14cm

【販売店舗】 名古屋店のみ

LT BY LOUANGE TOKYO (オンラインショップ)

◆NOOMY ROUGE NOËL (ヌーミー ルージュ ノエル) ◆



NOOMY ROUGE NOËL (ヌーミー ルージュ ノエル)

～赤く艶めく苺とヌーミーに忍ばせた大人のマリアージュ～

昨年も人気を博したムースケーキが、装いを新たに登場。サンタ帽のプチヌヌースを添え、あまおうのムースにライチとクミンのムースを重ねました。中にはあふれ出す苺とモエ・エ・シャンドンロゼのコンフィチュールをサンド。ロゼが香る、大人のムースケーキです。

【価格】 ¥9,400(税込)

【SIZE】 Φ約12cm

【販売店舗】 オンラインショップのみ

◆GRAND NOUNOURS BLANC NOËL 2026 (グラン ヌヌース ブラン ノエル 2026) ◆



GRAND NOUNOURS BLANC NOËL 2026 (グラン ヌヌース ブラン ノエル 2026)

～純白のグラン ヌヌースで味わうチーズケーキ～

シグネチャー「ヌヌース」を大胆にデザインした「グラン ヌヌース」から、純白のブランが登場。国産クリームチーズとパルメザンを使用し、ベイクド、コンフィチュール、ムースを重ねた三層仕立てに、バラとレモンを隠し味として添えた特別なチーズケーキです。

【価格】 ¥10,800(税込)

【SIZE】 Φ約12cm

【販売店舗】 オンラインショップのみ

◆GRAND NOUNOURS NOIR NOËL 2026 (グラン ヌヌース ノワール ノエル 2026) ◆



GRAND NOUNOURS NOIR NOËL 2026 (グラン ヌヌース ノワール ノエル 2026)

～赤を纏ったグラン ヌヌースの贅沢ショコラ～

シグネチャー「ヌヌース」を大胆にデザインした「グラン ヌヌース」から、ショコラのノワールが登場。マラカイボ65%のチョコレートムースとプラリネムースを重ね、サクサクの食感をアクセントに。赤いフィルムを纏った、華やかなクリスマスケーキです。

【価格】 ¥10,800(税込)

【SIZE】 Φ約12cm

【販売店舗】 オンラインショップのみ

今回ご紹介しきれなかったクリスマスケーキも多数ご用意しております。全ラインナップ・ご予約は、特設ページをご覧ください。

▶ LOUANGE TOKYO Christmas Collection 2026 特設ページ

<https://www.louange-tokyo.com/season/christmas/2026/index.html>

白と黄金に輝く特別なスイーツとともに、大切な人と過ごす聖夜を。

LOUANGE TOKYOのクリスマスケーキが、今年のホリデーシーズンをまばゆく彩ります。

【クリスマスケーキ 概要】

【予約受付開始日】 2026年10月1日（木）～

【特設ページ】 <https://www.louange-tokyo.com/season/christmas/2026/index.html>

※商品は販売数上限に達し次第、予約受付を終了いたします。

※お渡し期間は販売店舗により異なります。詳しくは各店舗の予約ページをご確認ください。

【店舗情報】



LOUANGE TOKYO Maison（六本木）

LOUANGE TOKYO Maison（六本木）

【所在地】 東京都港区六本木7-10-4 福一ビル 1F

【TEL】 03-6910-5943

【営業時間】 11:00～21:00（L.O20:00）

【公式HP】 <https://www.louange-tokyo.com/atelier/>



LOUANGE TOKYO Le Musée（銀座）

LOUANGE TOKYO Le Musée（銀座）

【所在地】 東京都中央区銀座1-9-5 1F

【TEL】 03-5579-9801

【営業時間】 11:00～21:00（L.O20:00）

【公式HP】 <https://louange-tokyo.com/lemusee/>



LOUANGE TOKYO Le Château（名古屋・栄）

LOUANGE TOKYO Le Château（名古屋・栄）

【所在地】 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.O19:00）

【公式HP】 https://www.louange-tokyo.com/le_chateau/

【LOUANGE TOKYO グランドシェフの紹介】



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・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）

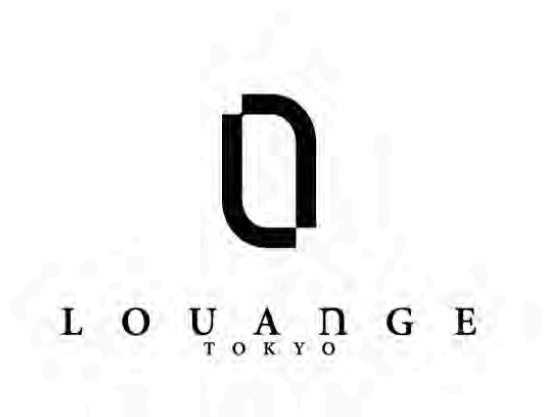
2008年 WPTC本戦出場 チーム総合準優勝 部門優勝（チョコレート ピエス担当）

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）

【About LOUANGE TOKYO ～愛する人に賛辞の気持ちを込めて～】



LOUANGE TOKYO（ルワンジュ トーキョー）

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。

ご購入いただいたクリスマスケーキを投稿される際は、ぜひ以下のハッシュタグをご利用ください。

#ルワンジュ東京 #LOUANGETOKYO #ヌヌース #クリスマスケーキ2026 #クリスマスケーキ予約 #ルワンジュ東京クリスマス #六本木スイーツ #銀座スイーツ #名古屋スイーツ

【公式Instagram】

@louange_tokyo（六本木）

https://www.instagram.com/louange_tokyo/

@louangetokyo_lemusee（銀座）

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

@louangetokyo_chateau（名古屋・栄）

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

【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