株式会社スイーツプラス

【東京・銀座】クリスマスアフタヌーンティーとスノードームのアシェットデセールが登場｜LOUANGE TOKYO Le Musée、クリスマス限定の2品を12月3日より提供開始

スノーマンやオーナメントのスイーツ8種と、A5黒毛和牛"常陸牛"のローストビーフなどセイボリー5種。ベルーガキャビアやシャンパーニュのオプションも。11/30までの予約で早割価格に



「LOUANGE TOKYO Le Musée（ルワンジュ トーキョー ル・ミュゼ）」（東京・銀座）クリスマスアフタヌーンティー

株式会社スイーツプラス（本社：東京都渋谷区、代表：有馬隼人）が運営する「LOUANGE TOKYO Le Musée（ルワンジュ トーキョー ル・ミュゼ）」（東京・銀座）は、クリスマス限定のアフタヌーンティー「LOUANGE TOKYO CHRISTMAS 2026」と、アシェットデセール「スノードーム フレジェ ノエル 2026」を2026年12月3日（木）～12月27日（日）の期間限定で提供いたします。

クリスマスアフタヌーンティーは、11月30日（月）までのご予約で「早割」のご用意がございます。フランス語で「美術館」を意味するLOUANGE TOKYO Le Muséeで、世界大会優勝パティシエ・藤田浩司

が手がける聖夜だけのスイーツをお楽しみください。

LOUANGE TOKYO CHRISTMAS 2026

煌めく聖夜に贈る、甘美で贅沢なクリスマスアフタヌーンティー。



LOUANGE TOKYO Le Musée（ルワンジュ トーキョー ル・ミュゼ）東京・銀座 ｜ 限定クリスマスアフタヌーンティー

華やかなゴールドのスタンドに、クリスマスの魔法を散りばめた、LOUANGE TOKYO Le Musée（ルワンジュ トーキョー ル・ミュゼ）東京・銀座のクリスマス限定アフタヌーンティー。

愛らしいスノーマンのムースをはじめ、煌めくオーナメントを飾った苺のケーキ、雪化粧した純白のツリーをイメージした甘酸っぱい林檎のタルトなど、聖夜の物語を紡ぐスイーツが勢揃い。

セイボリーには、芳醇なトリュフが薫るチキンや、オマール海老とキャビアを贅沢にあしらったクリスマスカラーの前菜をご用意。さらに、旨み溢れるA5黒毛和牛"常陸牛"の自家製ローストビーフが、特別なひとときをより一層華やかに彩ります。

ウェルカムドリンクには、クランベリーとチェリーの甘酸っぱさが心地よく広がる、オリジナルノンアルコールカクテルを。鮮やかなルージュカラーが、クリスマスの幕開けを優雅に演出します。

さらに、ワンランク上の贅沢を愉しみたい方には、世界最高峰「キャビアの王様」と称されるベルーガキャビアを使用した、LOUANGE TOKYOオリジナル燻製キャビア「CAVIAR N°8」やシャンパーニュをハーフボトルで堪能できる特別なオプションプランもご用意しました。

大切な人と過ごすクリスマスに、心ときめくスイーツと美食が織りなす、優雅でロマンティックなひとときを。LOUANGE TOKYOが贈る、聖夜だけの特別なアフタヌーンティーを心ゆくまでお愉しみください。

｜POINT 1｜スノーマンにオーナメント。聖夜の物語を紡ぐスイーツ8種

スノーマンのライチとチーズムース、ゴールドのオーナメントを飾った苺とバニラクリームのケーキ、雪化粧したツリーに見立てた林檎のタルトなど、クリスマスのスイーツ8種が並びます。

｜POINT 2｜A5黒毛和牛"常陸牛"の自家製ローストビーフ、オマール海老・キャビア。聖夜を祝う贅沢セイボリー

A5黒毛和牛"常陸牛"の自家製ローストビーフ、トリュフ薫るチキンドラムスティック、オマール海老とキャビアのアスピック風サラダなど、聖夜のご馳走を一段に揃えました。

｜POINT 3｜ルージュ色のカクテルで乾杯。Mighty Leafのティー10種はフリーフロー

ウェルカムドリンクは、クランベリーとチェリーのオリジナルノンアルコールカクテル。茶葉を砕かずに用いる「Mighty Leaf」のティー10種を、お好きなだけお楽しみいただけます。

｜POINT 4｜世界最高峰「キャビアの王様」と称されるベルーガキャビアとシャンパーニュで、特別な聖夜を

世界最高峰「キャビアの王様」と称されるベルーガキャビアを使用した、LOUANGE TOKYOオリジナル燻製キャビア「CAVIAR N°8」や、シャンパーニュのハーフボトルを追加できるオプションをご用意しました。



上段｜スノーマンのムース、オーナメントの苺のケーキ、苺とベリーのプティパフェ、苺とバジルのマカロン



中段｜ピスタチオとグリオットのケーキ、苺とチョコレートのムース、苺と洋梨のパンナコッタ、林檎のツリータルト



下段｜A5黒毛和牛のローストビーフ、オマール海老とキャビアのサラダ、チキンドラム、ヴィシソワーズ、鮪のタルトレット

＜商品内容＞

Welcome Drink（ウェルカムドリンク）

- クランベリーとチェリーのノンアルコールカクテル

Sweets（スイーツ）

- 苺とバニラクリームのケーキ 煌めくオーナメント
- スノーマン ライチとチーズムース フリュイルージュ
- 苺とベリーのプティパフェ
- 苺とバジルのマカロン
- ジャスミン薫る 苺とチョコレートのムース
- ピスタチオとバニラムース グリオットのケーキ
- 苺と洋梨のパンナコッタ 柚子とベルガモットのソース
- キャラメルクリームと林檎の紅茶薫るタルト

Savory（セイボリー）

- A5黒毛和牛"常陸牛"の自家製ローストビーフ 赤ワインソース
- トリュフ薫るチキンドラムスティック
- オマール海老とキャビアのアスピック風サラダ
- 鮪とアボカドのタルトレット ノエル
- グリーン ヴィシソワーズ ミルクの泡

Free-Flow Tea（ティー フリーフロー）

- Mighty Leaf（マイティーリーフ）10種

  カモミール シトラス／ワイルドベリー ハイビスカス／ミント メレンゲ／アフリカンネクター（ルイボス）／ダージリン エステート／オレンジブロッサム／アールグレイ／グリーンドラゴン／ほうじ茶／スプリング ジャスミン
- その他：オリジナルブレンドコーヒー、カフェラテ、ジンジャーエール、オレンジ100%、すりおろしリンゴ など

OPTION（オプション）



テディベア（ヌーミー）追加オプション | LOUANGE TOKYO Le Musée 東京・銀座

テディベア（ヌーミー）追加オプションプラン

各プラン＋¥2,200（税込サ別）※1名様あたり

サンタ帽のテディベア「ヌーミー」を、標準の1体に2体加えた計3体でご用意します。



世界最高峰「キャビアの王様」と称されるベルーガキャビアを使用した、オリジナル燻製キャビア

1個（10g）＋¥2,860（税込サ別）

1個（30g）＋¥6,480（税込サ別）

オリジナル燻製キャビア「CAVIAR N°8」 | LOUANGE TOKYO Le Musée 東京・銀座

世界最高峰「キャビアの王様」と称されるベルーガキャビアを使用した、LOUANGE TOKYOオリジナル燻製キャビア「CAVIAR N°8」。



A5黒毛和牛"常陸牛"の自家製ローストビーフ| LOUANGE TOKYO Le Musée 東京・銀座

A5黒毛和牛"常陸牛"の自家製ローストビーフ追加

１枚　＋¥550（税込サ別）



シャンパーニュ | LOUANGE TOKYO Le Musée 東京・銀座

シャンパーニュ（ハーフボトル 375ml）

＋¥12,100（税込サ別）

LOUIS ROEDERER COLLECTION
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL
からお選びいただけます。



メッセージプレート | LOUANGE TOKYO Le Musée 東京・銀座

メッセージプレート

＋¥520（税込サ別）
ご希望のメッセージを25文字以内でお入れいたします。

＜商品・提供概要＞

【商品名】 アフタヌーンティー"クリスマス 2026"（LOUANGE TOKYO CHRISTMAS 2026）

【提供期間】 2026年12月3日（木）～12月27日（日）

【提供時間】 5部制（105分制）

第1部 11:00～／第2部 13:00～／第3部 15:00～／第4部 17:00～／第5部 19:00～

【価格】

	平日	土日	12月23日～25日
通常価格	￥10,000	￥11,000	￥13,000
早割価格	￥9,500	￥10,500	￥12,500

※上記は1名様料金（税込・別途サービス料15%）です。

※2026年11月30日（月）までのご予約で早割対象となります。

※平日は月～金（12月23日～25日を除く）。土日は12月3日～20日、12月26日～27日です。

※テディベア追加オプションプランは、各価格＋¥2,200です。

※個室確約プラン（テディベア追加オプション付き・平日12月3日～18日）は¥14,200（早割¥13,700）です。

※ご来店人数分のメニューのご予約が必要です。

※仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。

"ご予約はコチラ"

スノードーム フレジェ ノエル 2026

スノードームに閉じ込めた、聖夜の甘美な物語。

国産ブランド苺を贅沢に使用し、ラズベリーのコンフィチュールやメレンゲを忍ばせました。華やかな酸味と軽やかな食感をプラスした、進化系フレジェです。

純白のツリーや煌めくゴールドのオーナメント、繊細な飴細工で幻想的な雪景色を表現。濃厚なピスタチオのアイスクリームと、真紅の薔薇が溢れるプレゼントBOXを添えた、クリスマスだけの特別なアシェットデセールです。



LOUANGE TOKYO Le Musée（ルワンジュ トーキョー ル・ミュゼ）東京・銀座　スノードーム フレジェ ノエル 2026



LOUANGE TOKYO Le Musée（ルワンジュ トーキョー ル・ミュゼ）東京・銀座　スノードーム フレジェ ノエル 2026

＜商品・提供概要＞

【商品名】 スノードーム フレジェ ノエル 2026

【提供期間】 2026年12月3日（木）～12月27日（日）

【価格】 ¥4,840（税込・別途サービス料15%）

※12月23日～25日は特別価格 ¥5,200（税込・別途サービス料15%）

【提供時間】 6部制（80分制）

第1部 11:15～ / 第2部 12:45～ / 第3部 14:15～ / 第4部 15:45～ / 第5部 17:15～ / 第6部 18:45～

※ドリンクは含まれません。

※メッセージ追加オプション ＋¥520（税込サ別・25文字以内）

※ご来店人数分のメニューのご予約が必要です。

"ご予約はコチラ"

店舗情報

LOUANGE TOKYO Le Musée（銀座）



LOUANGE TOKYO Le Musée（ルワンジュ トーキョー ル・ミュゼ）東京・銀座

【店舗名】LOUANGE TOKYO Le Musée
【住所】〒104-0061　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.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・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〜

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　#ルワンジュ東京　#LOUANGETOKYO　#アフタヌーンティー　#ヌン活　#クリスマスアフタヌーンティー

【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

【店舗・商品に関するお問い合わせ】

山本　広 Kou Yamamoto

TEL：03-5579-9801　Mail：infolemusee@louange-tokyo.com