株式会社スイーツプラス

【名古屋・栄】クリスマスアフタヌーンティーと限定パフェが登場｜LOUANGE TOKYO Le Château、「AFTERNOON TEA “CHRISTMAS”」と清水パフェ第4弾を提供開始

ザ・ランドマーク名古屋栄「HAERA」に、ホリデースイーツ9種とA5黒毛和牛などセイボリー5種のティースタンド。11/30までの予約で早割。清水裕文のライブデセール『PARFAIT NOËL』も登場



【名古屋・栄】クリスマスアフタヌーンティーと限定パフェが登場｜LOUANGE TOKYO Le Château

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 Château（ルワンジュ トーキョー ル・シャトー）」（名古屋・栄）は、クリスマス限定のアフタヌーンティー「AFTERNOON TEA “CHRISTMAS”」を2026年12月1日（火）～12月27日（日）、パフェクリエイター・清水裕文による「清水パフェ」第4弾『PARFAIT NOËL（パフェ ノエル）』を2026年11月16日（月）～12月20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。

2026年6月、ザ・ランドマーク名古屋栄内のラグジュアリーモール「HAERA」B1Fに開業したLOUANGE TOKYO Le Château。世界大会優勝パティシエが監修するスイーツと、目の前で仕上げるライブ感あるデセール体験で、名古屋・栄に特別な時間をお届けしています。開業後はじめて迎える名古屋のクリスマスシーズン、大切な方と過ごす聖夜のひとときを、光と彩りに満ちたスイーツで演出いたします。

AFTERNOON TEA “CHRISTMAS”

光と彩りが織りなす、フェスティブシーズンのプレミアムアフタヌーンティー



【名古屋・栄】クリスマス限定アフタヌーンティー｜LOUANGE TOKYO Le Château

澄み渡る冬の空気の中、街が華やかな煌めきに彩られる季節。聖なる夜を祝う、クリスマスだけの特別なアフタヌーンティーをご用意いたしました。

贅と美を凝縮した繊細なティースタンドにはシェフの技術と遊び心が散りばめられ、心躍るホリデーモチーフのスイーツと、冬の味覚を贅沢に仕立てた至高のセイボリーが並びます。

芳醇な紅茶の香りに包まれながら、大切な方と記憶に残る優雅な冬のひとときをお過ごしください。

｜POINT 1｜ひと目で心躍る、ホリデーモチーフのスイーツ9種

サンタ帽をかぶったテディベア「サンタハットヌーミー」、サンタの衣装をまとったマカロン、リボンをかけたプレゼントボックスのラミントン、きらめくサンタ帽のフランボワーズムース、ツリーに見立てた抹茶オペラ。ティースタンドそのものがクリスマスの贈りもののように仕上がりました。

｜POINT 2｜A5ランク黒毛和牛、オマール海老・キャビア。聖夜を祝う贅沢セイボリー

A5ランク黒毛和牛のローストビーフ、オマール海老とキャビアを重ねたベリーヌ、骨付きチキンドラム、カニとトリュフのキッシュなど、クリスマスのご馳走を一段に凝縮しました。

｜POINT 3｜オリジナルモクテルで乾杯、紅茶とカフェはフリーフロー

ウェルカムドリンクは、ルビー色のグラデーションが美しいオリジナルモクテル「ノエル ルビー」。オーガニックティーやカフェはお好きなだけお楽しみいただけます。



【名古屋・栄】クリスマス限定アフタヌーンティー｜上段



【名古屋・栄】クリスマス限定アフタヌーンティー｜中段



【名古屋・栄】クリスマス限定アフタヌーンティー｜下段

＜商品内容＞

Welcome Drink（ウェルカム ドリンク）

- ノエル ルビー（オリジナル モクテル）

Sweets（スイーツ）

- サンタハットヌーミー
- ラミントン コフレ ド ノエル

- マカロン フレーズバジル
- ベリーベリーパフェ
- シャンパーニュジュレ ジンジャーフレーバー
- ピスタチオ ババロア ベルガモットカード
- フランボワーズムース アールグレイブリュレ
- ホワイトチョコレート オレンジフレーバー
- 抹茶オペラ ツリースタイル

Savory（セイボリー）

- A5ランク黒毛和牛 ローストビーフ
- ベリーヌ オマール海老・キャビア
- 骨付きチキンドラム
- キッシュ カニ・トリュフ
- マルゲリータ

Free-Flow Drinks（フリー フロー ドリンク）

ドリンクメニューからお好きなものをフリーフローでお楽しみいただけます。

- 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

OPTION（オプション）



サンタハットヌーミー

テディベア（ヌーミー）の追加

＋1名様につき ￥2,640 (税込)

※人数分でのご用意となります。

ティーカップに寄り添う、クリスマス仕様のテディベア「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。



メッセージプレート

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）

＜商品・提供概要＞

【商品名】 AFTERNOON TEA“CHRISTMAS”

【提供期間】 2026年12月1日（火）～ 12月27日（日）

【提供時間】 4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～

【価格】

	平日	土日祝	12月23日 ~ 12月25日
通常価格	￥9,900	￥11,000	￥11,900
早割価格	￥9,400	￥10,500	￥11,400

※ 半円形・半個室　特別席「ノーブル スイート」のご用意がございます。1名様 / ¥2,200 (税込)

※ 上記は1名様料金（税込・サービス料別）

※ 2026年11月30日（月）までのご予約で早割対象となります。

※ 12月23日 ~ 12月25日の期間のみ特別価格となっております。

※ アフタヌーンティーは1名様につき1台ご用意いたします。ご予約人数分、同じ内容でご用意いたします。

※ 早割は期間限定のご提供です。キャンセル後に期間外となった場合など、早割の再適用はお受けいたしかねます。

※ 仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

”ご予約はコチラ”

清水パフェ 第4弾『PARFAIT NOËL（パフェ ノエル）』

知る人ぞ知る隠された才能が、いま LOUANGE TOKYO で披露される



清水パフェ 第4弾　クリスマス限定『PARFAIT NOËL』

冬の静寂に灯る、クリスマスの彩り。 冬の澄んだ空気と、心躍るクリスマスのひととき。

黒トリュフとヘーゼルナッツが香る温かなジャガイモのヴルーテから始まり、苺の鮮やかな赤とピスタチオの深い緑が彩る、華やかなクリスマスの世界へと誘います。

雪の結晶や白樺ショコラ、純白のメレンゲリースで冬の情景を描き、花びらのように薄く削り出したテット・ド・モワンヌを添えて、雪景色に咲く白い花を表現しました。苺の甘酸っぱさ、ピスタチオの芳醇なコク、チーズの塩味、ワインやハーブの繊細な香りを重ねています。

パフェを楽しむ途中には、洋梨とアンディーブの小さなタルトレットを。果実の優しい甘味、野菜のほろ苦さ、胡桃の香ばしさが味覚に変化を与え、再びパフェを味わう楽しさを引き立てます。

温度、香り、食感、そして甘味と塩味の調和を通して、クリスマスの華やかさと冬の繊細な表情を楽しむデセールです。

｜POINT 1｜温かなヴルーテで始まる、コース仕立ての構成

黒トリュフとヘーゼルナッツが香るジャガイモのヴルーテ、パフェ、洋梨とアンディーブのタルトレットへ。温度と味わいの移ろいまで設計された一皿です。

｜POINT 2｜苺の赤 × ピスタチオの緑で描く、クリスマスカラー

雪の結晶、白樺ショコラ、メレンゲのリース、ゴールドのオーナメントが冬の情景を描きます。

｜POINT 3｜雪景色に咲く白い花、テット・ド・モワンヌ

花びらのように削り出したスイスのチーズが、苺とピスタチオの甘さに心地よい塩味を添えます。

｜POINT 4｜目の前で仕上がる、カウンター限定のライブデセール

パフェクリエイター・清水裕文がカウンター席にて一皿ずつ目の前で仕上げます。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。



清水パフェ 第4弾　クリスマス限定『PARFAIT NOËL』



清水パフェ 第4弾　クリスマス限定『PARFAIT NOËL』



清水パフェ 第4弾　クリスマス限定『PARFAIT NOËL』

OPTION（オプション）



清水パフェ 第4弾　クリスマス限定『PARFAIT NOËL』

Baccarat（バカラ）グラスへ変更

＋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。



清水パフェ 第4弾　クリスマス限定『PARFAIT NOËL』

ペアリングモクテル　ピスタチオ フラッペ

＋1,800円（税込）

芳醇なピスタチオの甘味と香りを、ザクザク食感のフラッペスタイルで。
ミルクのまろやかさと、カラマンシーの酸味のアクセントを感じていただけます。

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）

＜商品・提供概要＞

【商品名】 PARFAIT NOËL（パフェ ノエル）
【提供期間】 2026年11月16日（月）～12月20日（日）
【価格】 平日 ¥3,850／土日祝 ¥4,400（税込・別途サービス料10%）
【提供席】 カウンター席限定（80分制）
【休止日】 毎週水曜日はパフェの提供をお休みいたします（店舗は通常営業）

※ご予約人数分、ご選択のメニューを同数でご用意いたします。
※カウンター席限定のメニューです。テーブル席でのご提供はお受けいたしかねます。

”ご予約はコチラ”

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。

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。

パフェクリエイター・清水裕文

店舗情報





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

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 グランシェフ】 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）

LOUANGE TOKYO ～愛する人に賛辞の気持ちを込めて～

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 #LOUANGETOKYO #ルワンジュ名古屋栄 #アフタヌーンティー #ヌン活 #清水パフェ #名古屋スイーツ #クリスマス2026

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：@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