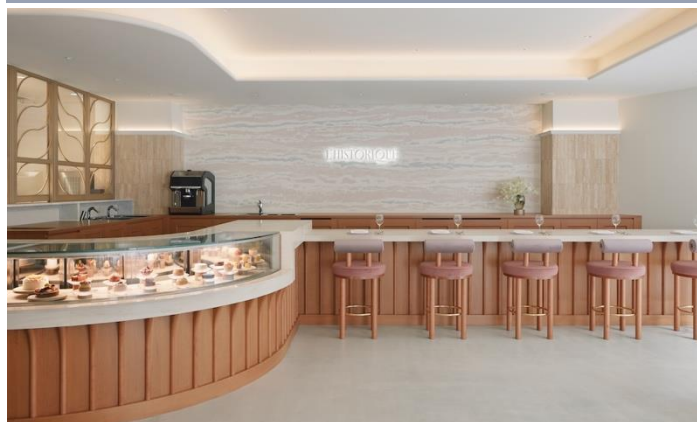


シェフパティシエ 浅井 拓也による新ブランド パティスリー『L'HISTORIQUE』が9月23日（水）、代官山にオープン。

フランス洋菓子の伝統とシェフの歩みを重ねるフラッグシップブランド。
プチガトーやイートインデセールを展開。10月28日（水）には伊勢丹新宿店にも出店。



シェフパティシエ浅井拓也が手掛ける新ブランド『L'HISTORIQUE（リストリック）』が、
2026年9月23日（水）、東京・代官山にオープンいたします。

フランス菓子の伝統や技法への敬意を大切にしながら、浅井がこれまでのキャリアで培ってきた技術
と感性を重ね、自身の表現をかたちにする新たなパティスリーです。

店頭にはプチガトーをはじめ、焼き菓子やマカロンなどが並び、店内の6席のカウンターではアシェッ
トデセールやパフェを提供。浅井の故郷・青森県弘前市の風景から着想した空間とともに、お菓子か
らデセールまで、浅井の世界観を多面的に表現します。

また、代官山でのオープンに続き、10月28日（水）には伊勢丹新宿店 本館地下1階 カフェ エ シュク
レへの出店も決定。L'HISTORIQUEの展開をさらに広げていきます。

L'HISTORIQUE（リストリック）



2026年9月23日（水）オープン

東京都渋谷区猿楽町28-10 B1F

営業時間：11:00～19:00

・イートイン（ケーキ）：11:00～19:00 L.O.18:00

・イートイン（デセール/パフェ）：13:00～19:00 L.O.17:30

火曜日定休

カウンター6席

HP：<https://lhistorique.com/>

Instagram：https://www.instagram.com/lhistorique_tokyo/

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/ZnrTd>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT CREATIVE INC. PR 赤松

E-mail：akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL：080-4807-8316

L'HISTORIQUE

Press Release
2026.9.17

季節や仕入れ状況により提供内容が異なります。



シュー ア ラ クレーム

¥550



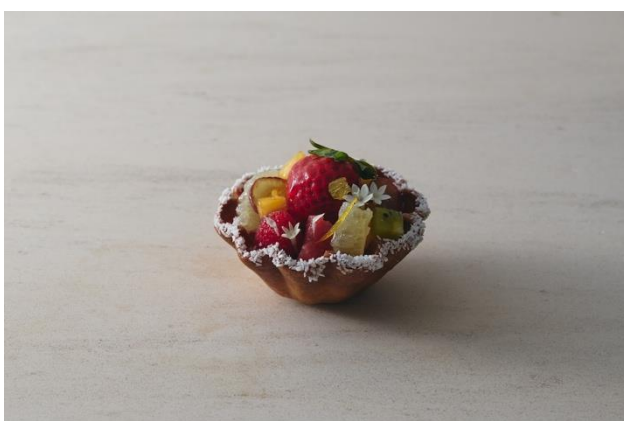
サントノーレ

¥1,100



モンブラン

¥1,200



タルトフリュイ

¥1,200



シャンティフリュイ

¥1,100



フロマージュ

¥1,000

L'HISTORIQUE

Press Release
2026.9.17

季節や仕入れ状況により提供内容が異なります。



シャルロット

¥1,000



ミルフィユ

¥1,100



オンブル

¥1,200



パブロヴァ

¥950



タルトシトロン

¥1,000



ピュイダムール

¥1,000

L'HISTORIQUE

Press Release
2026.9.17



アシェットデセール クリームダンジュ ¥2,500



パフェ トルシュオー マロン ¥2,950



ギフトボックス S ¥2,500
ギフトボックス M ¥3,500
ギフトボックス L ¥6,200





CHEF PÂTISSIER

浅井 拓也 / TAKUYA ASAI

青森県弘前市出身。24歳で「オテル・ドゥ・ミクニ」のシェフパティシエに就任後、フランスの名店で経験を積む。帰国後、再び「オテル・ドゥ・ミクニ」のシェフパティシエを務め、「サロン・デュ・ショコラ・パリ」でのデモンストレーションをはじめ、国内外で活躍。2023年より麻布台ヒルズ「Dining 33」のシェフパティシエを務め、2026年、新ブランド『L'HISTORIQUE』をスタート。



シューアラクレームへの想い

『L'HISTORIQUE』のシグネチャーガトーの一つ「シューアラクレーム」は、浅井拓也がパティシエを志す原点につながるお菓子です。

中学生の頃、地元・弘前の小さなケーキ屋で、ガラス越しに菓子をつくるパティシエの姿と、店内に広がるカスタードクリームの香りに心を動かされたことが、その道を志すきっかけとなりました。

フランス菓子の王道であり、浅井自身も大好きだと語るシューアラクレーム。修業時代から変わらず大切にしてきた、フランスで生まれた菓子へのリスペクトを、自身の原点と重ねて表現した一品です。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/ZnrTd>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT CREATIVE INC. PR 赤松

E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL : 080-4807-8316



ブランド名の「L'HISTORIQUE（リストリック）」は、フランス語で“歴史的な”という意味を持つ言葉。フランス菓子が長い時間をかけて受け継いできた伝統や技法を大切にしながら、浅井自身が歩んできたキャリアや感性を重ねることを、ブランドの軸としています。

浅井が一貫して大切にしているのは、フランスで生まれた菓子へのリスペクト。日本人がつくるフランス菓子だからこそ、軸を外さないこと。その上で、日本の旬の果実や桜といった素材、自身が培ってきた技術や感性を取り入れながら、一つひとつのお菓子を仕立てます。

プチガトーは、これまで浅井が手掛けてきたお菓子を現在の感覚で再構築したものを中心に、新作もラインアップ。クラシックへの敬意を根底に置きながら、L'HISTORIQUEとして新たな表現を加えています。



『L'HISTORIQUE』のブランドデザインおよびグラフィックデザインは、トランジットクリエイティブが担当。浅井の故郷・青森県弘前を象徴する“桜並木や花筏（はないかだ）”をモチーフに、キラキラと流れゆくブルーの川面と、可憐に咲き誇る桜が織りなす風景から、ブランドの基調となるカラーパレットを構築。そこから生まれた色彩やロゴデザインを、パッケージをはじめとするさまざまなクリエイティブに落とし込んでいます。

インテリアデザインは、商業空間を中心に設計・デザインを手掛けるKanome Inc.が担当。マテリアルやディテールに至るまで、ブランドデザインのトーンを空間全体に取り入れています。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/ZnrTd>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT CREATIVE INC. PR 赤松

E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL : 080-4807-8316