

# LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

Manufacturé à Tokyo

## ル・ショコラ・アラン・デュカス

### 渋谷スクランブルスクエアに11月1日(金)オープン

渋谷駅直上の超高層複合施設「渋谷スクランブルスクエア」に11月1日(金)にオープンするル・ショコラ・アラン・デュカスは、東京工房同様に機能美を追求したオーセンティックなデザインのブティックです。併設した12席のサロンでは、オリジナルのショコラを使用したデザートをご提供いたします。オープン当初より皆様に愛され続けるムース・オ・ショコラやミルフィーユのほか、渋谷スクランブルスクエア店限定としてフランス、アルザス地方定番のショコラケーキ「フォレノワール」をお楽しみいただけます。また、「ソフトクリーム」は関東では渋谷スクランブルスクエア店のみでお召し上がりいただける商品です。

アラン・デュカスの料理哲学に基づき、ショコラ本来の味わいや芳醇な香りを活かし、さまざまな食感や温度の組み合わせで表現したエグゼクティブ・シェフのジュリアン・キンツラーによるレシピは、砂糖と脂肪分を極力控え、ショコラの奥深い風味際立つ味わいです。

Photo by YusukeKagayama



Photo by YusukeKagayama



#### 渋谷スクランブルスクエア限定デザート

フォレノワール

¥1,200 (税別)

エグゼクティブ・シェフのジュリアン・キンツラーの故郷、フランス・アルザス地方の定番菓子で、“黒い森”をイメージしたショコラケーキです。

ショコラのジェノワーズ、シャンティイクリーム、ショコラクリーム、グリオット（サクランボのシロップ漬け）が層になっています。

#### 都内初登場（渋谷スクランブルスクエア限定商品）

ソフトクリーム

¥800 (税別)

選されたカカオ豆から作られたクーベルチュール・ショコラを使用。乳製品を使わずに作られたソフトクリームはショコラ本来の味をお楽しみいただけます。関東では、渋谷スクランブルスクエア店のみでお召し上がりいただけます。

Photo by Pierre Monetta



Photo by Pierre Monetta



#### 新発売（渋谷スクランブルスクエア先行販売商品）

コフレ・カレ・デギュスタシオン

オリジン3種詰め合わせ (24枚)

¥2,500 (税別)

パリで昨年秋に登場してから大人気のミニタブレットを日本でも。

マダガスカル産、ペルー産のショコラ・ノワールとジャワ産のショコラ・オ・レを食べ比べ。

#### 渋谷スクランブルスクエア限定商品

ケーキ・ショコラ／シトロン

¥2,800 (税別)

渋谷スクランブルスクエア限定のケーキ・ショコラ／シトロン。ショコラとレモンのマーブルケーキにカメルーン産のショコラ・オ・レをコーティング。

# LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

Manufacturé à Tokyo

## ル・サロンのデザート

ル・サロンでお召し上がりいただける日本限定のデザートは、オリジナルブレンドのクーベルチュール・ショコラを中心に使用しています。

ムース・オ・ショコラ ¥1,400 (税別)

卵白を多く使用したムースはふわふわととても軽い口当たりです。花びらのように薄くスライスされたショコラがふんだんにデコレーションされた華やかなデザートです。



Photo by Pierre Monetta

モンブラン ¥1,500 (税別)

フランス産と日本産の2種のマロンを使用し、柑橘類のコンフィとクレームショコラの周りにメレンゲを散らして、パニラのシャンティイを重ねました。



Photo by Yusuke Kagayama

ミルフィーユショコラ／ノワゼット ¥1,400 (税別)

サクサクのパイの間にクレーム・ショコラとブラリネ・ノワゼットがたっぷりのミルフィーユに、ノワゼットのアイスクリームを添えて。



Photo by Pierre Monetta

ブンティ・グラス ¥1,500 (税別)

ライムとジンジャーのグラニテの上に、ショコラクリーム、ココナッツアイスクリーム、ココナッツミルクを泡立てたエマルジョンココを重ね、仕上げにショコラ、ライム、ココナッツを削って纏わせた香りがエレガントなデザートです。クリームのかなめらかな濃厚さの中のザクザクとした食感がアクセント。



Photo by Yusuke Kagayama

# LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

Manufacturé à Tokyo

ル・ショコラ・アラン・デュカス 羽田空港に10月1日(火)オープン

10月1日(火)にオープンする羽田空港店では、タブレットやボンボン・ショコラをはじめ、空の旅のお供にぴったりなドラジェ、フリユイ・コンフィ、ロックなど、風味豊かな組み合わせやカリッとした歯ごたえ、ユニークで斬新なデザインのクリエイションを販売いたします。



※ブティックイメージ

Photo by Pierre Monetta

## 店舗概要

### 東京工房

東京都中央区日本橋本町1-1-1

11:00~20:00 (19:30 L.O.)

TEL : 03-3516-3511

### 六本木

東京都港区六本木6-12-2  
六本木ヒルズ六本木けやき坂通り

11:00~21:00 (20:00 L.O.)

TEL : 03-5775-1185

### 日本橋高島屋

東京都中央区日本橋2-4-1  
日本橋高島屋S.C. 本館B1

10:30~19:30

TEL : 03-3211-4111

### 大丸心齋橋

大阪府大阪市中央区心齋橋筋1-7-1  
大丸心齋橋店 本館B1

10:00~20:30 (20:00 L.O.)

TEL : 06-6251-9510

### 羽田空港

東京都大田区羽田空港3-4-2  
第2旅客ターミナル2F 金の翼

6:30~20:00

TEL : 03-5708-0125 ※10/1より

### 渋谷スクランブルスクエア

東京都渋谷区渋谷2-24-12  
渋谷スクランブルスクエア  
ショップ&レストラン  
東急フードショー エッジ1F

10:00~21:00 (20:30 L.O.)

TEL : 03-6452-6190 ※11/1より

オフィシャル素材ダウンロードURL

<https://bit.ly/2kb0gj0>

〈本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先〉

ル・ショコラ・アラン・デュカス PR事務局 (株式会社TANK内)

TEL 03-4330-4469 FAX 03-5469-0680

高本 070-3547-6321 / [takamoto@tankpr.jp](mailto:takamoto@tankpr.jp) ・ 富壽(とみさき) 070-3815-6247 / [tomisaki@tankpr.jp](mailto:tomisaki@tankpr.jp)