

報道関係者各位

2024年8月7日



## W大阪×ル・ショコラ・アラン・デュカス アフタヌーンティー ~2024 Summer Edition~ 夏の午後は、ショコラが紡ぐ甘い物語をW大阪で



ル・ショコラ・アラン・デュカス アフタヌーンティー

ラグジュアリー・ライフスタイルホテル W 大阪(所在地: 大阪府中央区南船場4丁目1番3号)は、ル・ショコラ・アラン・デュカス(東京都中央区日本橋本町1-1-1)とコラボレーションしたアフタヌーンティー「ル・ショコラ・アラン・デュカスアフタヌーンティー ~2024 Summer Edition~」を、ホテル3階「LIVING ROOM(リビングルーム)」にて2024年8月19日(月)~9月30日(月)までの期間限定で提供いたします。

### ル・ショコラ・アラン・デュカスとコラボレーションアフタヌーンティーセット

フレンチの巨匠、アラン・デュカスが手がけるショコラ専門店とW大阪が昨年につき再びコラボレーション。暑さの残る季節も美味しくショコラを味わえる、9種のクリエイションのアフタヌーンティーをご用意いたしました。

夏の午後は、ショコラが紡ぐ甘い物語をW大阪でお楽しみ下さい。

#### ■ アフタヌーンティー 概要

##### W大阪×ル・ショコラ・アラン・デュカス コラボレーション

##### 「ル・ショコラ・アラン・デュカス アフタヌーンティー ~2024 Summer Edition~」

期 間	2024年8月19日(月)~9月30日(月)
場 所	LIVING ROOM (W階)
時 間	12:00~、14:30~、17:00~、19:30~(フリーフロー90分制)
料 金	6,500円(税・サービス料込) ※要予約。

**メニュー内容** ※コーヒー、紅茶のフリーフロー付き。

<ウェルカムドリンク>

「ショコラ・グラッセ」(モクテル)

カカオ75%のオリジナルブレンドのショコラを使用した冷たいショコラ・グラッセ。ストレートにショコラをお楽しみいただけます。

<スイーツ>

#### **タルト・ショコラ・キャラメル**

サクサクのタルト生地に、スモーキーな風味が特徴のジャワ産カカオ75%ショコラを使った滑らかなクリームとマダガスカル産カカオ45%ショコラ、香ばしいキャラメルを。トップにはマーブルデザインのショコラ オ・レのディスクをあしらいました。

#### **クレームブリュレ・ショコラ**

マダガスカル産カカオ100%のショコラを使用した濃厚なショコラのクレームブリュレ。カカオニブとカソナードを振りかけ上をカリッと焼いたグラスデザートです。

#### **ティラミス・ショコラ・カフェ**

マダガスカル産カカオ75%のショコラを使用した滑らかなクリーム、東京工房で製造した香ばしいヘーゼルナッツとコーヒーのプラリネ、ビスキュイが優しい味のマスカルポーネのクリームの中に隠れています。コーヒー豆を擦り下ろしたパウダーをアクセントにふりかけました。

#### **シュー・ショコラ・フランボワーズ**

クランブルをのせたショコラのシュー生地を焼き上げ、2種類のペルー産のショコラ(カカオ100%とカカオ45%)とフランボワーズのクリームを詰めたミニシュー。トップには薄いショコラのディスクをのせ、ドライフランボワーズのパウダーを散らしました。

#### **フィナンシェ・ショコラ・ピスターシュ**

イタリア産のピスタチオパウダーとアーモンドパウダー、風味豊かなフランス産ハチミツで焼き上げたフィナンシェ。バターの香りとトッピングされたカカオ75%ショコラと刻んだピスタチオのカリッとした食感をお楽しみいただけます。

#### **クッキー・ショコラ・アマンド**

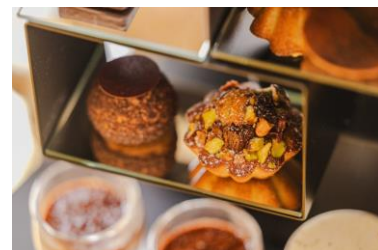
カカオ75%のオリジナルブレンドのショコラと香ばしくローストしたアーモンドを混ぜ込んで焼き上げた食べ応えのあるクッキー。

#### **ブリオッシュ・オ・ショコラ・トステ**

マダガスカル産カカオ45%のショコラ オ・レと東京工房で製造したヘーゼルナッツのプラリネを入れて香ばしくトーストしたブリオッシュ。ル・ショコラ・アラン・デュカスのル・サロンでも人気の定番メニューです。

#### **<ボンボン・ショコラ>モヒート・ノワール/プラリネ・ノワゼット オ・レ**

W大阪とのコラボレーションのショコラ詰合せの中から2種のボンボン・ショコラを。限定のモヒートのガナッシュと、ル・ショコラ・アラン・デュカス定番の人気のヘーゼルナッツのプラリネです。



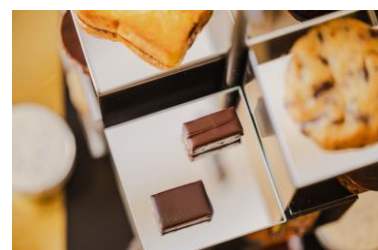
(左)シュー・ショコラ・フランボワーズ  
(右)フィナンシェ・ショコラ・ピスターシュ



(左)クレームブリュレ・ショコラ  
(右)ティラミス・ショコラ・カフェ



ブリオッシュ・オ・ショコラ・トステ



<ボンボン・ショコラ>  
(上)プラリネ・ノワゼット オ・レ  
(下)モヒート・ノワール

## ル・ショコラ・アラン・デュカスがW大阪のためだけに開発したボンボン・ショコラ

ル・ショコラ・アラン・デュカスのボンボン・ショコラは、世界各地から厳選されたカカオ豆を使用し丁寧に時間をかけて、産地とその個性が生かされたカカオ本来の味わいに仕上げています。ル・ショコラ・アラン・デュカスがW大阪のためだけに開発したオリジナルフレーバー「モヒート」を含む香り豊かな6種類のボンボン・ショコラを、テイクアウトでもお買い求めいただけます。

### ■テイクアウト W大阪オリジナルボンボン・ショコラBOX 概要

場 所	MIXup(1階)
時 間	11:30~18:00
料 金	6個入り 3,500円(税込)

### 予 約

電話: 06-6484-5812(レストラン予約)

E-mail: [w.osaka.restaurantreservations@whotels.com](mailto:w.osaka.restaurantreservations@whotels.com)

※写真はすべてイメージです。



W大阪オリジナルボンボン・ショコラBOX

### <ル・ショコラ・アラン・デュカス パトリックシェフからのコメント>

「関西の皆様にも、ル・ショコラ・アラン・デュカスのショコラやスイーツ(ル・グテ)をお楽しみいただけますと嬉しいです。おすすめはW大阪限定フレーバーのボンボン・ショコラ「モヒート」。また、タルト・ショコラ・キャラメルは、トップの薄いショコラのディスクを今回だけの特別な模様にしております。ショコラとキャラメルのコンビネーションとともに見た目もお楽しみ下さい。」



エグゼクティブチョコレート&パストリーシェフ  
パトリック・パイアー氏

### ル・ショコラ・アラン・デュカスについて

フランス料理シェフ、アラン・デュカスのショコラ専門店。2018年に東京・日本橋にショコラ工房を設立。世界各地からカカオ豆を厳選し、産地とその個性が生かされたショコラをパリと東京の工房で製造しています。プティックに併設されたル・サロンでは、パティシエが目の前で作り上げるショコラを使ったデザートやアフタヌーンティーでお楽しみいただけます。

公式ホームページ: [lechocolat-alainducasse.jp](http://lechocolat-alainducasse.jp)

Instagram: [lechocolatalainducassejapan](https://www.instagram.com/lechocolatalainducassejapan)



###

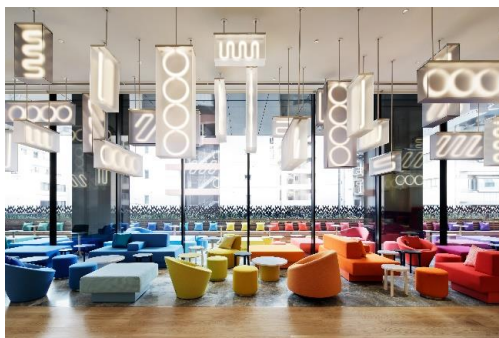
**W 大阪について**

マリオット・インターナショナルのラグジュアリー・ライフスタイルホテルブランド「W」の日本初進出ホテルとして、2021年3月16日、大阪市のメインストリートである御堂筋沿いに開業。ひと際目を引く黒を基調としたシンプルでスタイリッシュな外観は、大阪市出身の世界的建築家 安藤忠雄氏がデザインを監修しました。鮮やかなネオンがきらめくエネルギッシュな大阪の街や日本の文化、歴史にインスパイアされたホテルの内部には、目を見張る色遣いや仕掛けを施した遊び心あふれる空間が広がっています。50室のスイートルームを含む全337室のゲストルーム、6つのバー&レストラン、スパ、フィットネス、屋内プールやバンケットルーム、そして「Whatever/Whenever®」を代表とするWならではの品質でユニークなサービスで、W大阪ならではの体験をご提供します。W大阪は、泊まるだけのホテルでない“目的地となるホテル”を目指します。

公式サイト: [wosaka.com](https://wosaka.com)

Instagram: [instagram.com/wosakahotel/](https://www.instagram.com/wosakahotel/)

Facebook: [facebook.com/WOsakaJPN](https://www.facebook.com/WOsakaJPN)



ソーシャルハブ「LIVING ROOM」

**W ホテルワールドワイドについて**

マリオット・インターナショナルが展開するブランドのひとつであるWホテルは、ニューヨークの大胆な発想と24時間眠らない街の文化の下に誕生以来、およそ20年に渡り、ホスピタリティシーンでセンセーションを巻き起こし、そのあり方を再定義してきました。世界各地に広がりつつあるWホテルのネットワークは、現在60軒以上を展開し、どこへ進出しても意表を突くWホテルは、ラグジュアリーに関する既成の概念を飛び越えて新たなホテルブランドを生み出してまいります。Wはゲストが持つ、思い切り楽しみ、日常の繰り返しに反発したいという強い願望に火をつけ、ゲストの生への渴望を解き放つことを目指しています。当ブランドの刺激的なデザイン、Wを象徴する“いつでもどんなことでも”(Whenever/Whatever)に対応するサービス、そして活気あふれるリビングルームがもたらすゲスト体験は、模倣されることもありますが、Wに追い付くことはできません。革新的でインスピレーションに富み、逃れられないほどの熱気に満ちたWが、各地の最新情報を知りたい、もっと見て感じて遠くまで行きたい、夜も遅くまで楽しみたいというあくなき欲望をサポートいたします。Wホテルについての詳しい情報は、<https://w-hotels.marriott.com/ja-JP/>またはX、Instagram、Facebookをご覧ください。Wホテルワールドワイドは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy®(マリオット ボンヴォイ)に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[marriott.com](https://marriott.com)をご覧ください。

**【リリースに関するお問い合わせ先】**

W大阪 マーケティング & コミュニケーションズ マネージャー 小笹 朋美 / コーディネーター 味谷 奈緒

TEL: 06-6484-5676

E-mail: [Tomomi.Ozasa@whotels.com](mailto:Tomomi.Ozasa@whotels.com)

[Nao.Ajitani@whotels.com](mailto:Nao.Ajitani@whotels.com)