



2023年1月23日

各 位

会 社 名 株式会社J F L Aホールディングス
代表者名 代表取締役社長 檜垣 周作
(コード番号：3069 STANDARD)
問合せ先 法務総務部長 尾崎 富彦
(TEL. 03 - 6311 - 8892)

**LE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE(ル・ショコラ・アラン・デュカス)
春のアフタヌーンティーなど商品販売のお知らせ**

株式会社J F L Aホールディングス(本社：東京都中央区、代表取締役社長：檜垣周作)の子会社である株式会社L C A D(本社：東京都中央区、代表取締役社長：遠藤大輔)はLE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE(ル・ショコラ・アラン・デュカス)より春のアフタヌーンティーなどの商品を販売いたします。

記

(別添)

LE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE

ル・ショコラ・アラン・デュカス ショコラとイチゴの風味を楽しむ春メニュー

LE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE

ル・ショコラ・アラン・デュカス 2023年春の限定商品「エグザ・サクラ」を発売

以上

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

Manufacturé à Tokyo

ル・ショコラ・アラン・デュカス ショコラとイチゴの風味を楽しめる春メニュー

2023年3月に日本上陸5周年を迎えるフランス・パリ発のショコラトリー「ル・ショコラ・アラン・デュカス」より、春に美味しさを増す爽やかなイチゴとショコラの組合せを堪能できる新メニューが登場します。



Le Gôûter (ル・グテ)

東京工房・六本木の“ル・サロン限定”のル・グテ。香り高いショコラの風味を楽しめる人気のアフタヌーンティーセットが、春の味わいにリニューアル。爽やかなスタチとプラリネの小さなタルト、マダガスカル産75%ショコラのムースとキャラメルクリーム、ショコラサブレが層になったサブレ・ショコラ・キャラメル、プラリネ・ノワゼットのミニシュー、フレッシュなイチゴとショコラのグラスデザート、マダガスカル産カカオ100%のショコラを使用したクレームブリュレ・ショコラやモチっとした食感のクロワッサン・ショコラなど、風味豊かなショコラと厳選された素材を使用した約10種のクリエイションをお楽しみいただけます。

¥4,950 /1名様 ※写真は2名様分です

販売店舗 東京工房 ル・サロン 2月21日(火)~5月29日(月)予定

電話予約：03-3516-3511 (お電話でのご予約はご利用日1日前の12:00まで)

オンライン予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/lechocolat-alainducasse/reserve>

※1名様よりご予約可 (土日祝は2名様よりご予約可)

六本木 ル・サロン 2月23日(木)~5月31日(水)予定

電話予約：03-5775-1185 (お電話でのご予約はご利用日1日前の12:00まで)

オンライン予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/lechocolat-alainducasse-roppongi/reserve>

※1名様よりご予約可

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

Manufacturé à Tokyo



タルト・クラッカント・フリーズ

サクサクのショコラのタルト生地の上に、風味豊かで香ばしいプラリネ、爽やかなイチゴのコンフィを重ね、マダガスカル産カカオ45%のショコラとイチゴのピューレを使用したショコラのシャンティクリームを華やかに絞りました。トップにフレッシュなイチゴを飾り、春らしい一皿に仕上がりました。ヘーゼルナッツのアイス付です。

¥1,980

東京工房：2月21日(火)より販売開始

六本木：2月23日(木)より販売開始

クーブ・ショコラ・フリーズ

濃厚なヘーゼルナッツのアイスの周りには、フレッシュなイチゴとサクサクのシュトロイゼル、マダガスカル産カカオ45%のショコラとイチゴのピューレを使用したシャンティクリーム、軽やかな食感のメレンゲを飾り付けました。下には、イチゴのジュレが隠れていて、口の中に甘酸っぱくて爽やかなイチゴの香りと風味豊かなショコラのハーモニーが広がります。



¥1,980

渋谷スクランブルスクエア：2月22日(水)より販売開始

大丸心齋橋：2月24日(金)より販売開始

※表記の価格は全て税込価格です。

※画像クレジットは全て (Photo by Yusuke Kagayama) にてお願いします。

<店舗概要>

東京工房/六本木/日本橋高島屋/大丸心齋橋/羽田空港/渋谷スクランブルスクエア/ジェイアール名古屋タカシマヤ

<公式サイト>

<https://lechocolat-alainducasse.jp>

オフィシャル素材ダウンロードURL

<https://bit.ly/3w7YIZo>

(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 090-9134-8187 / takamoto@tankpr.jp ・ 富壽(とみさき) 070-3815-6247 / tomisaki@tankpr.jp ・ 尾崎 090-3714-2555 / ozaki@tankpr.jp

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

Manufacturé à Tokyo

ル・ショコラ・アラン・デュカス 2023年春の限定商品「エグザ・サクラ」を発売

フランス・パリ発のショコラトリー「ル・ショコラ・アラン・デュカス」は、2023年2月24日(金)よりサクラをモチーフにした2種類のショコラの詰め合せ「エグザ・サクラ」を数量限定で発売します。ホワイトデーや春のお祝いの贈り物としてもぴったりの商品です。



Photo by Yusuke Kagayama

エグザ・サクラ

サクラをモチーフにした春の限定商品。オリジナルブレンドの75% ショコラ ノワールとマダガスカル産45% ショコラ オ・レの2種類の詰め合せ。グリオット（サクランボのシロップ漬け）のピュレをショコラと組合せた甘酸っぱいガナッシュと、桜の葉の風味をほんのり利かせたアーモンドのプラリネの2層仕立てです。

全店舗・オンラインブティックで販売
2月24日(金)より3月末まで販売予定 ※なくなり次第終了
7個入(2種) ¥3,240

※表記の価格は全て税込価格です。
※画像クレジットは（ Photo by Yusuke Kagayama ）にてお願いします。

オフィシャル素材ダウンロードURL
<https://bit.ly/3wbXkFe>

〈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 03-6427-6270 FAX 03-5469-0680

高本 090-9134-8187 / takamoto@tankpr.jp ・ 富士 070-3815-6247 / tomisaki@tankpr.jp ・ 尾崎 090-3714-2555 / ozaki@tankpr.jp