

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURÉ À TOKYO



LES CABOSSES ENCHANTÉES

魅惑のカカオポッド

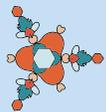
はるか北の雪に包まれた冬の夜。
凍りついた屋根と雪に埋もれたモミの木の間をすり抜けて
一台のソリが星空を駆け抜けていきました。

ソリにはピロードのマントに身を包んだサンタクロース。
大切なプレゼントを見守っています。
それは、美しく磨かれた産地直送の貴重なカカオポッド。

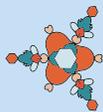
素材の風味と香り、そして産地の個性を大切にしながら
ショコラを仕立てるアラン・デュカスのショコラ工房に、
この魅惑のカカオポッドを届けなければなりません。

太陽にとける雪のように、子どもから大人まで、
誰しもをとろけさせるこの工房のショコラがパーティーに
間に合わなかったら大変!

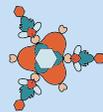
2025年のクリスマスに贈る「魅惑のカカオポッド」は
ひと口で心が温くなるクリスマスコレクションです。



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE À TOKYO



NOËL 2025



CALENDRIER DE L'AVENT

カランドリエ・ド・ラヴァン

クリスマスのカウントダウンが始まりました！

サンタクロースは仲間のトナカイや白クマたちとともに、魅惑のカカオポッドを使ってクリスマスの準備を始めます。12月のカレンダーの24個の小さな窓には、クリスマスまでの美味しい魔法をみんなに楽しんでもらうために、毎日ひとつ、特別なショコラをそっと隠しました。

〈味わい〉

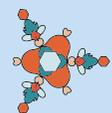
香ばしいヘーゼルナッツやアーモンドのプラリネが入ったミニタブレット、ココナッツプラリネのミニ・カカオポッド、プラリネ・フィヤンティーヌのツリー、ライム風味のプラリネが詰まったクマを模ったペピット・ウルソンなど。最後の窓のサプライズは内緒です。

日ごとに異なるショコラが登場しますが、共通しているのはひとくち目から感じられる力強い味わいとフルーツやナッツの芳醇な風味、そして厳選された産地と持続可能な生産者から生まれた最高品質の素材です。

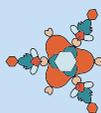
価格：¥ 11,000 (税抜)

内容量：26個

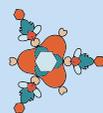
箱サイズ(mm)：253×545×32



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE À TOKYO



NOËL 2025



COFFRET CARRÉS DÉGUSTATION

コフレ・カレ・デギュスタシオン・ノエル

ル・ショコラ・アラン・デュカスの代表的な3つのカカオ産地を味わうことができるショコラの詰め合わせ。

幾何学デザインが美しい正方形のショコラには、それぞれのテロワールの風味と繊細さが詰まっています。

ひとりでゆっくりと、コーヒーと合わせて楽しむのも、仲間同士で風味の違いを探りながら味わうのもおすすめです。

〈味わい〉

ペルー産カカオ75% ノワール

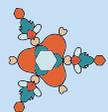
ジャワ産カカオ57% ノワール

マダガスカル産カカオ45% オ・レ

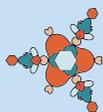
価格：¥ 3,900 (税抜)

内容量：24枚入り (3種 各8枚)

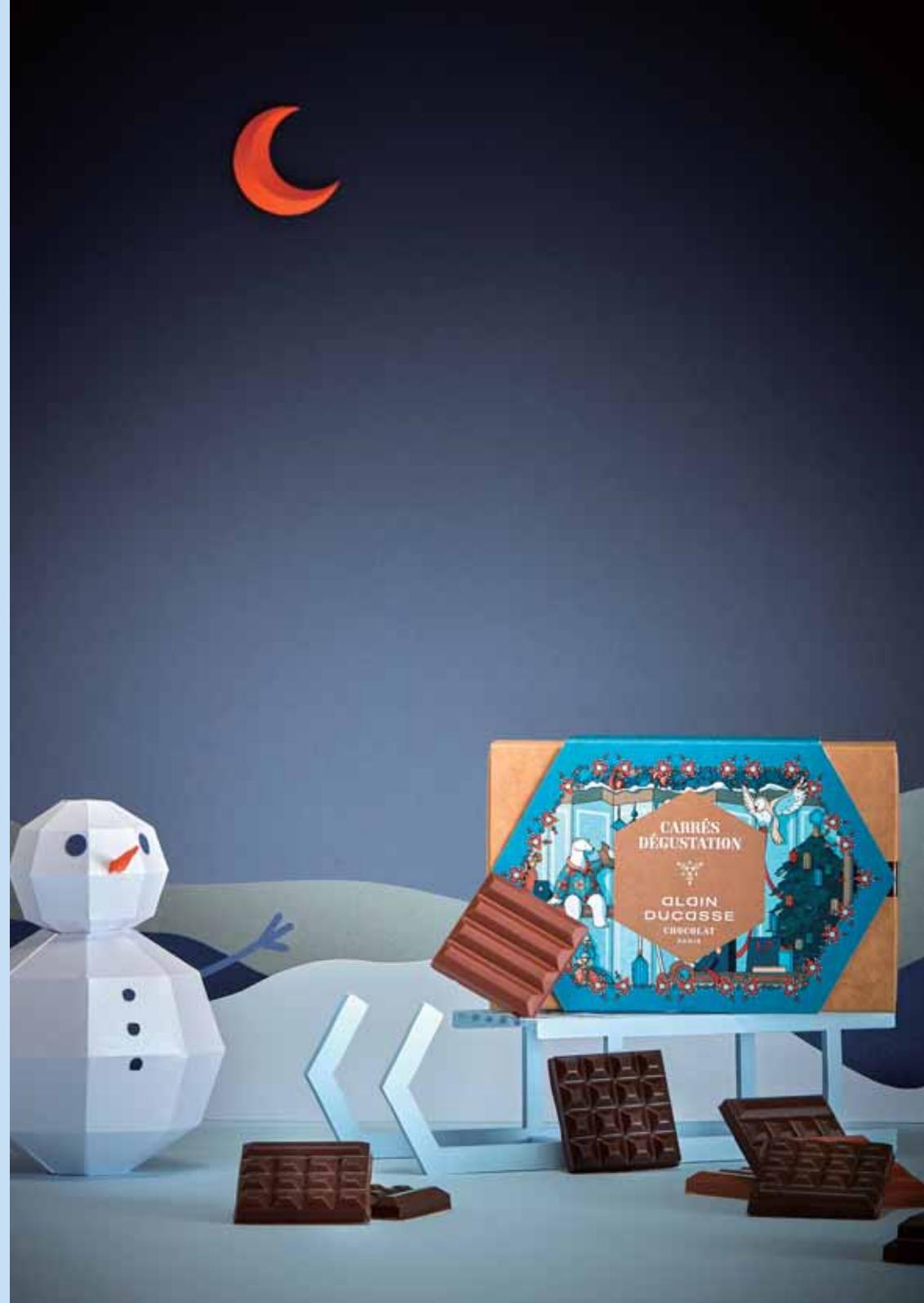
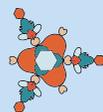
箱サイズ(mm)：72×116×36



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE À TOKYO



NOËL 2025



HEXA PÈRE NOËL

エグザ・ペールノエル ノワール／オ・レ

ショコラのサンタクロースの中には、誰もが恋してしまう香ばしくザクザク食感のプラリネと、キャラメルムースに、さらに砕いたヘーゼルナッツが入っています。

冬の魔法を感じさせる特別なショコラです。

《味わい》

最初のひと口は、香り豊かななめらかなキャラメル。

イタリア産のヘーゼルナッツのプラリネと絶妙なバランスが広がると、

カリッと弾けるヘーゼルナッツが...とろける、サクサク、カリッ。

豊かな食感のハーモニーをご堪能ください。

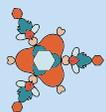
カカオ75%オリジナルブレンド ノワール

マダガスカル産カカオ45% オ・レ

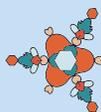
価格：¥ 3,200(税抜)

内容量：60g

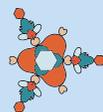
箱サイズ(mm)：108×94.3×29



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE À TOKYO



NOËL 2025



CRACKER SURPRISE

クラッカー・シュープリーズ

クリスマスクラッカーをイメージした箱の中にはショコラのサプライズがたっぷり隠れています。ふたりで両端を引っ張り合い、真ん中の筒が手元に残ったほうが勝ち。勝った人にはショコラのご褒美が待っています。

《味わい》

・ペピット・ウルソン 3個

イタリア産ヘーゼルナッツとフルール・ド・セルのプラリネ入り

香ばしくてザクザクと楽しい味わい

・ミニカボス 3個

ココナッツプラリネを詰めた濃厚でリッチな風味

・サパン 2個

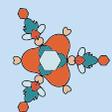
ストレートなショコラの味をお楽しみいただけるツリーを模ったショコラ

それぞれをカカオ75%オリジナルブレンドのショコラノワール、
マダガスカル産カカオ45%ショコラ オ・レの2種類をご用意しております。

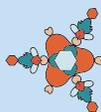
価格：¥ 3,000 (税抜)

内容量：8個

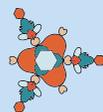
箱サイズ(mm)：270×90×90



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE À TOKYO



NOËL 2025



COFFRET DE NOËL

コフレ・ド・ノエル 15個詰め合わせ(12種)

12種類のボンボンショコラが楽しめるクリスマス限定の詰め合わせは、3つの味わいの旅。

最初の旅は、世界中をめぐる「ガナッシュオリジン」。次は、素材そのものの魅力を引き出した「ガナッシュグルマンド」。そして最後の旅は、ひと粒ごとに個性あふれる「ブラリネ」です。

《味わい》

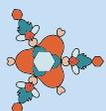
赤いフルーツの風味が特徴のマダガスカル産ショコラや爽やかなインド産ショコラなど、産地ごとの風味を楽しめるガナッシュオリジン。

フランス産のはちみつやレモンタイムを使った、クリスマス限定のガナッシュグルマンド。オレンジやバスク地方の唐辛子ピマン・デスペレットなどを使用したブラリネ、クリスマス限定の12種類のフレーバーをお楽しみいただけます。

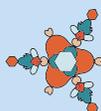
価格：¥ 6,700(税抜)

内容量：15個

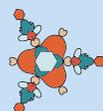
箱サイズ(mm)：176×111×25



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE À TOKYO



NOËL 2025



PÉPITES OURSONS

ペピットウルソン

幾何学デザインのクマが描かれたショコラの中には東京工房で作られたザクザク食感のプラリネがたっぷり!

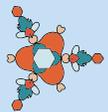
《味わい》

カカオ75%オリジナルブレンドのショコラにはピスタチオのプラリネが、マダガスカル産カカオ45%ショコラの中にはヘーゼルナッツのプラリネがたっぷりつまっています。

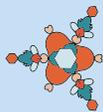
価格：¥ 3,400 (税抜)

内容量：6個

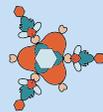
箱サイズ(mm)：106×113×27



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE À TOKYO



NOËL 2025



PALETS DE NOËL

パレ・ド・ノエル 3個詰め合わせ(3種)

薄く焼き上げた2枚のビスケットの間にフィリングをし、ショコラでコーティングしたパレ。クリスマス限定のフレーバーの詰め合わせ。

《味わい》

ショコラの上に雪が散っているようなデザインのココは、ココナッツのブラリネを薄いビスケットの間に挟んでショコラでコーティングされています。栗粉とヘーゼルナッツの薄いビスケットの間にマロンペーストとくだいたマロンを挟んでショコラでコーティング。マロンとショコラの濃厚な組み合わせです。

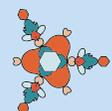
もうひとつはキャラメルムースとショコラのガナッシュをヘーゼルナッツのビスケットの間に挟み、ショコラでコーティング。

香ばしい味わい、食感が楽しいキャラメル・ノワゼットの3種の詰め合わせです。

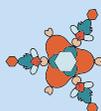
価格：¥ 2,900(税抜)

内容量：3個

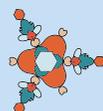
箱サイズ(mm)：75×190×25



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE À TOKYO



NOËL 2025



NOS BOUTIQUES

店舗

ル・ショコラ・アラン・デュカス / ル・ビスキュイ・アラン・デュカス 東京工房

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町1-1-1

ル・ショコラ・アラン・デュカス 日本橋高島屋

〒103-8265 東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋S.C. 本館 B1

ル・ショコラ・アラン・デュカス 大丸心齋橋

〒542-8501 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

ル・ショコラ・アラン・デュカス 羽田空港

〒144-0041 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

ル・ビスキュイ・アラン・デュカス 羽田空港

〒144-0041 東京都大田区羽田空港3-3-2 第1旅客ターミナル2F マーケットプレイス HANEDA STAR & LUXE

ル・ショコラ・アラン・デュカス 渋谷スクランブルスクエア

〒150-0002 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

ル・ショコラ・アラン・デュカス ジェイアール名古屋タカシマヤ

〒450-6001 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4 ジェイアール名古屋タカシマヤ B1

法人営業窓口

お問い合わせフォーム、メール、またはお電話にてお気軽にて受け付けております。

平日 9:00 - 17:00 (土・日・祝日は定休日)

Tel. 03-5614-5313

Email. B2B@lechocolat-alainducasse.jp