



獺祭を使用したパウンドケーキやドリンク・スイーツなど LE CHOCOLAT DE H / Paul Bassettから夏の新商品が登場

日本を代表するパティシエ・ショコラティエである辻口博啓と世界チャンピオンのパリスタ、ポール・バセットによるコンセプトカフェ、LE CHOCOLAT DE H / Paul Bassett 渋谷ヒカリエ ShinQs店(所在地：東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs B2F)は、夏のギフトやイトインメニューの新商品を発売いたします。

◆LE CHOCOLAT DE H 渋谷ヒカリエ ShinQs店 2018 SUMMER◆



■ケーキ オ 獺祭 (CAKE AU DASSAI)

日本が世界に誇る日本酒、山口県旭酒造「獺祭」の酒粕を混ぜ込み、香り豊かなパウンドケーキに仕上げました。下層はアーモンド生地で、その上に爽やかなレモンピールと酒粕を合わせたパウンド生地の2層仕立て。アーモンド生地の濃厚さと上層のパウンド生地のふんわりとした味わいのハーモニーを楽しめます。仕上げの金箔が和の雰囲気を引き立て、高級感のある木箱に入り贈答用としても喜ばれます。

価格： 2,801円(税込)

販売期間： 2018年7月6日(金)～※販売中

限定数： 330箱 ※完売次第終了

特定原材料： 乳、卵、小麦



■新フレーバー マカロン

フレーバーは全部で10種類。それぞれの素材に合わせたチョコレートとピューレ等を合わせて作るガナッシュをサンドしたショコラマカロン。定番のノワールショコラも更に美味しくなって新登場。パッションフルーツやフランボワーズなど果物の爽やかな酸味を感じられるフレーバーはこれからの時期にピッタリです。

フレーバー：【ユズ】【フランボワーズ】【抹茶】【カフェ】【パッション】【キャラメルサレ】【ハーフビター】【ブランデー】【56%ノワールショコラ】

【72%ノワールショコラ】

価格： 各種1個303円(税込) / 5個入1,921円(税込) / 10個入3,521円(税込)

販売期間： 販売中

特定原材料： 卵、乳、大豆



■夏限定フレーバー マカロン

【トロピカル】…バナナ、パッションフルーツ、マンゴーのピューレを使用した甘酸っぱい夏を感じるマカロン

【ライム】…爽やかな酸味のライムをまるごと使用した爽快感のあるガナッシュをサンドしたマカロン

価格： 各種1個303円(税込)

販売期間： 2018年7月13日(金)～

特定原材料： 卵、乳、大豆、バナナ



ヒカリエ
限定

■パフェ ショコラ ヒカリエ (Parfait Chocolat "HIKARIE")

3種類のスペイン産ダークチョコレートを使用した濃厚なアイスクリーム、ウィークエンドショコラ、ショコラマカロン、バナナを乗せたル ショコラ ドウ アッシュのスペシャルパフェ。ショコラ専門店ならではの香り豊かなパフェをご堪能ください。

価格： 1,500円(税込)

販売期間： 2018年7月7日(土)~※販売中

特定原材料：卵、乳、小麦、大豆

※イトイン(店内)のみ



ヒカリエ
限定

■ショコラフロア ヒカリエ (Chocolat Froid "HIKARIE")

数種類のショコラをブレンドし、カカオの香りが引き立つよう余計なものは使用せずに仕上げました。夏に飲みたい冷たいショコラドリンクです。

価格： 950円(税込)

販売期間： 2018年7月7日(土)~※販売中

特定原材料：卵、乳

※イトイン(店内)のみ

◆ Paul Bassett 渋谷ヒカリエ ShinQs店 2018 SUMMER ◆



■SUMMER BLEND(サマー ブレンド)

今年のサマーブレンドは、ブラジルの豆をメインに華やかなエチオピアとコロンビアの豆を合わせた期間限定のスペシャルブレンドです。

しっかりとした味わいは、氷を入れてアイスコーヒーとしても、ミルクを入れてカフェオレにしてもお楽しみいただけます。

価格： 100g /930円(税込) 200g / 1,710円(税込)

販売期間： 2018年7月15日(日)~



ヒカリエ
限定

■エスプレッソプリッツァー

ポールバセットのオリジナルブレンドを使用したエスプレッソに炭酸水を合わせた夏限定のドリンク。レモンとミントを添えた爽やかでフルーティーな味わいはこの季節にぴったりです。

価格： 750円(税込)
販売期間： 2018年7月15日(日)～
特定原材料：なし

◆店舗情報◆

■LE CHOCOLAT DE H / Paul Bassett 渋谷ヒカリエ ShinQsとは

日本を代表するパティシエ・ショコラティエ辻口博啓とパリスタ世界チャンピオンのポール・バセットによる新しいコンセプトカフェLE CHOCOLAT DE H / Paul Bassett。「豆」「焙煎」「パリスタ」に徹底的にこだわり、世界中から厳選されたコーヒー豆を店内に設置された焙煎機でロースト。新鮮な豆だけを使用した世界レベルのエスプレッソとショコラという組み合わせは、ここでしか味わえないおいしさの体験となるでしょう。最高のエスプレッソとショコラの提供、そして最高のサービスの提供とともに、日本にこれまでにない新しいカフェ文化を創造していきます。

[所在地]
〒150-0002
東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs B2F
[アクセス]
東京メトロ副都心線、半蔵門線、東急田園都市線とB3Fで直結
JR線、東急東横線、東京メトロ銀座線と2Fで直結
[TEL]
LE CHOCOLAT DE H 03-5468-3167
Paul Bassett 03-5468-3165
[営業時間]
10:00 - 21:00 (LO20:30)
[定休日]
施設休館日に準ずる
[座席数]
38
[ホームページ]
<http://lcdhpb.jp>
[Facebook]
<https://www.facebook.com/lcdhpb/>
[instagram]
<https://www.instagram.com/lechocolatdehpaulbassett/>



▲ル ショコラ ドウ アッシュ側からの店内



▲ポール バセット側からの店内

■株式会社ワイズテーブルコーポレーション

ホスピタリティに溢れたサービスとハイグレードな空間演出、厳選された素材と職人の技。これらが一体となって醸成される至高の時を、お客様に提供していきたいというコンセプトのもと、業界初の融合レストラン「XEX (ゼックス)」を筆頭に、日本はもちろん海外でも活躍中のグランシェフ、サルヴァトーレ・クオモ、数々の世界大会に日本代表として出場し優勝経験を持つパティシエ・ショコラティエ辻口博啓氏、食通として知られる堺正章氏、アメリカを中心に活躍するアイアンシェフ森本正治氏など、卓越したパートナーとのコラボレーションによる店舗展開を実現しております。

■会社概要(2018年2月28日現在)

会社名：株式会社ワイズテーブルコーポレーション
代表者：代表取締役会長 兼 社長 金山 精三郎
所在地：東京都港区六本木4丁目4番8号
設立：1999年3月
株式上市市場：東証二部(証券コード2798)

従業員数： 連結669名(臨時雇用者数は含んでおりません)
事業内容： 各種飲食店の企画・開発・運営
店舗数： 直営店54店舗、FC加盟店48店舗
URL： <http://www.ystable.co.jp/>

本リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ワイズテーブルコーポレーション プロモーショングループ 栗原和子
TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp