

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2026年4月2日
名古屋観光ホテル

「ピエール・エルメ・パリ」コラボレーション アフタヌーンティー開催
—“イスパハン”が彩る、花の香りに包まれる春のティータイム—



2026年度、「時を紡ぎ、未来を編む～Bridging the past,building the future.～」をコンセプトに掲げる名古屋観光ホテル（名古屋市中区錦一丁目19番30号、総支配人 中神章裕）では、ラウンジ「ジャルダン」にて、フランスのパティスリーブランド、ピエール・エルメ・パリとコラボレーションしたアフタヌーンティーを、2026年4月6日(月)より期間限定で提供いたします。

同ブランドを代表する、バラ、ライチ、フランボワーズを組み合わせたフレーバー“イスパハン”をはじめ、オレンジフラワーやスマレなど花の香りを取り入れたスイーツが並び、大切な方とのひとときや、自分へのご褒美として、心満たされるティータイムを演出いたします。ホテルシェフによるセイボリーとともに、ここでしか味わえない味覚のハーモニーをお愉しみください。

〈レストランプラン概要〉

■ピエール・エルメ・パリ コラボレーション アフタヌーンティー

花の香りをテーマに、ピエール・エルメ・パリならではの華やかなフレーバーにとともに、五感が満たされる優雅なひとときを演出いたします。

【上段】スイーツ ※写真上から時計回り

- ・エモーション アンヴィ
- ・ショートケーキ イスパハン
- ・エルメ キャレ エデン



【中段】スイーツ ※写真右上から時計回り

- ・キャレマン ショコラ
- ・プティフール オーロラ
- ・マカロン ジャルダン ド ミゾール
- ・ミルフィユ ジャルダン ド ラトラス



【下段】セイボリー ※写真上から時計回り

- ・レモンのクリームゼリーとベーコン
- ・ドライフルーツのクリームチーズ
- ・タルトキッシュ
- ・サーモンのクリームチーズロール
- ・サンドウィッチ



【その他】

- ・ はじまりのアミューズ
- ライチとフランボワーズのスカッシュ
- ・ スコーン
- クロテッドクリーム
- あんずジャム

【お飲み物】

- ・ ロンネフェルト社 紅茶 16 種
- ・ コーヒー ・ カフェ ラテ
- ・ カフェ オレ ・ カプチーノ
- ・ エスプレッソ ・ オレンジジュース
- ・ リンゴジュース ・ グレープフルーツジュース

ピエール・エルメ・パリ

21 世紀のパティスリー界を先導する第一人者、ピエール・エルメによるパティスリーブランド。ピエール・エルメは、4 代続くアルザスのパティシエの家系に生まれ、14 歳のときガストン・ルノートルの元で修業を始める。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”（高級菓子）のノウハウ伝授にも意欲を燃やしている。

「味覚の喜びだけが唯一の指針」をモットーとするエルメは、真に独創的な「味覚・感性・歓喜の世界」を構築。多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。1998 年、自身のブランド「ピエール・エルメ・パリ」として、東京赤坂のホテルニューオータニ内に初出店し、2001 年にはパリのボナパルト通りにもブティックをオープン。2007 年、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受章。2016 年、《世界のベストレストラン 50 アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞。現在、国際的なプロ菓子職人協会「ルレ・デセール」の副会長、「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の会長としても活躍している。

「ピエール・エルメ・パリ」は高名なコルベール委員会に所属し、パリ、ストラスブール、ニース、ロンドン、モナコ、ドーハ、東京、横浜、名古屋、神戸、京都、香港、バンコクなどに事業展開している。

【店 舗】 ラウンジ ジャルダン

【期 間】 2026 年 4 月 6 日（月）～2026 年 5 月 31 日（日）

【時 間】 11:30～19:30 までのご入店〈105 分制/L.O.90 分〉

【メニュー】 ピエール・エルメ・パリ コラボレーション アフタヌーンティー

【料 金】 6,500 円（税込・サ別） ※別途イブニングハイティーもあり

【ご予約・お問合せ】 052-231-8162(ジャルダン直通)

LOUNGE
Jardin

■“Bartender’s Choice”～おすすめペアリング～

夜の時間帯には、コニャックとピエール・エルメ・パリのショコラとのペアリングを。バー限定メニューをお楽しみください。

【店 舗】メインバー プエルト

【期 間】2026年4月6日(月)～2026年5月30日(土)

【時 間】17:00～24:00

【定休日】日曜日

【料 金】セット 2,800円(税込・サービス料別)

【予約・お問合せ】052-231-8163(プエルト直通)



■マカロン/ショコラ (テイクアウトスイーツ)

ご自宅でのティータイムや、大切な方への手土産にも最適な、スイーツもご用意いたしました。

【店 舗】ル・シュッド テイクアウトショップ

【期 間】2026年4月6日(月)～2026年5月31日(日)

【時 間】10:30～19:30

【料 金】マカロン 3個詰合わせ 1,728円(税込)

マカロン 6個詰合わせ 3,240円(税込)

アソリュティマン ド ショコラ 8個入り 4,266円(税込)

【予約・お問合せ】052-231-7789(テイクアウトショップ直通)

■名古屋観光ホテル (名古屋市中区錦 1-19-30)

名古屋観光ホテルは、1928年、時の名古屋ロータリー倶楽部会長による「名古屋にも国際級のホテルを作るべきだ」との提唱で名古屋商工会議所などが中心となりホテル建設構想がスタートし、1936年12月16日に開業をしたホテルです。その後、1972年12月、当時名古屋一の高さ(81.5m)を誇る国際級の威風堂々たるホテルとして、新館営業を開始し、2026年12月16日には開業90周年を迎えます。

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/>



■エスパシオエンタープライズ株式会社 (本社：名古屋市中区錦 1-19-30 名古屋観光ホテル内)

名古屋観光ホテルを運営してきた株式会社名古屋観光ホテルと、ホテルナゴヤキャッスル、キャッスルプラザを運営してきた株式会社ナゴヤキャッスル、そして株式会社鳳凰が、2021年7月1日にホテル・料飲事業を吸収分割し、エスパシオエンタープライズ株式会社に承継いたしました。

現在は、名古屋観光ホテルの他、「エスパシオ 箱根迎賓館 麟鳳亀龍」を2024年7月箱根に開業、2025年10月1日、ESPACIO ホテルグループ 3施設目の「エスパシオ ナゴヤキャッスル」を開業し、国内・海外より多くのお客様を迎えています。

<https://www.espacioenterprise.com/>

<報道関係者からのお問い合わせ先>

名古屋観光ホテル マーケティング部 越智

TEL：052-231-8090

Mail：pr-marketing@espacioenterprise.com

※当プレスリリースの内容は2026年4月2日現在の情報です。イメージ画像の内容や提供サービスなどは変更する場合がございます。