

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2026 年 9 月 11 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第二幕 —濃厚なバニラと甘酸っぱい果実が奏でる、秋のハーモニー—



※写真は 2 名様分です

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第二幕を、2026 年 10 月 1 日(木)より期間限定で提供いたします。

ご好評をいただいた第一幕に続く今回は、上品なバニラ風味のマロンクリームが香る「モンブラン アンフィニマン ヴァニージュ」や、爽やかなパッションフルーツとショコラが響き合う「エモーション モガドール」など、芳醇な香りと洗練された余韻が広がるラインナップをご用意しました。ホテルシェフ特製のセイボリーとともに、秋の深まりを感じる優雅で贅沢なひとときをお届けいたします。

〈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第二幕

濃厚なバニラや甘酸っぱい果実、芳醇なフレーバーが織りなす秋の味覚とともに、五感が満たされる優雅なひとときを演出いたします。

※各お写真は2名様分です

【上段】スイーツ ※写真上から時計回り

- ・エモーション モガドール
- ・モンブラン アンフィニマン ヴァニージュ
- ・ミルフィユ アンフィニマン カラメル



【中段】スイーツ ※写真右上から時計回り

- ・ボンボンショコラ イスパハン
- ・マカロン アンフィニマン フランボワーズ
- ・ショコラショー



【下段】セイボリー ※写真上から時計回り

- ・鴨スモークパストラミとモッツアレラチーズのピンチョス
- ・さつまいもの甘露煮とケーキサレ
- ・スモークサーモンとフロマージュのタルタル シトラス風味
- ・チョコムースとフランボワーズのスフェール
- ・パンプキンサラダ バスケット添え
- ・生ハム オリーブ トマトのピンチョス



【その他】

- ・ポンデケージョ 2 種のコンフィチュール
- ・スコーン オランジュ

【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。

◆Veuve Clicquot と楽しむアフタヌーンティー

アフタヌーンティーとの至高のマリアージュを楽しめる、シャンパーニュ「ヴーヴ・クリコ ローズラベル」付きプランもご用意しております。フルーティーでフレッシュなロゼシャンパンの味わいが、繊細なスイーツと優雅に響き合います。



【店 舗】 ラウンジ ジャルダン

【期 間】 2026 年 10 月 1 日（木）～2026 年 11 月 30 日（月）

【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 第二幕

【料 金】 6,800 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

■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 販売企画課 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 9 月 11 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。