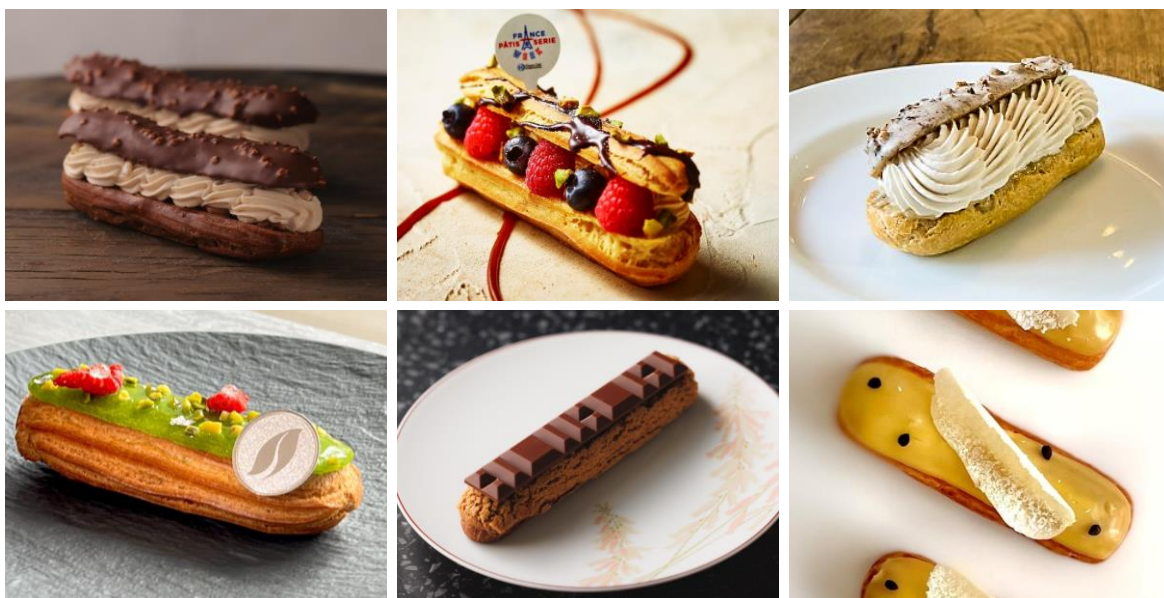


6月30日（金）～7月30日（日）開催  
「ダイナースクラブ フランス パティスリーウィーク 2023」

全国225店舗の人気パティシエが続々参加！  
仏の伝統菓子「エクレア」をオリジナリティ溢れるアレンジで創作

今年で3回目を迎えるスイーツの祭典「ダイナースクラブ フランス パティスリーウィーク 2023」が、6月30日（金）から7月30日（日）まで開催されます。昨年より60店舗以上多く、パティスリー、ホテル、レストランなど全国で225店舗が参加します。人気パティシエが今年のテーマである「エクレア」に基づいたオリジナルスイーツを創作、各店舗で提供します。



全国の参加パティスリーからおすすめのエクレア

上段左より：CHOCOLATERIE TAKASUの「エクレールショコラブラネ」、POIRE 帝塚山本店の「éclair /エクレール」、エクラジュールの「エクレール ア ラ ビール」  
下段左より：シエ・シバタ 名古屋店の「エクレール ビスターシュ」、ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木の「エクレール・ショコラレ・パッション」、  
Patisserie Kerの「Odyssee Exotique」

今年のテーマであるフランスの伝統菓子「エクレア」は、稲妻が落ちると同じぐらい一瞬で食べられてしまうことから、フランス語で稲妻を意味する「エクレア」と名付けられたそうです。フランスでは最も基本的な菓子とされ、日本のシュークリームやショートケーキの様に身近な存在ですが、近年はシェフの個性を反映するクリエイティブなスイーツのひとつとなっています。

全国の人気パティシエが手懸ける「エクレア」はどれも想像を超えて独創的であり、この期間にしか体験できない特別な一品です。年に一度の祭典をぜひお楽しみください。

人気パティシエが創り出す、輝く宝石のように美しい「エクレア」たち。  
この期間にしか出会えない、特別な一品の一部をご紹介します。

### ● コンラッド東京の「エクレアセレクション」

異なる味わいの3種類のエクレアをセットでご用意。甘味と酸味がほど良いベリー、香ばしいピスタチオ、濃厚なチョコレートをそれぞれカスタードクリームやホイップクリームと合わせています。フランス パティスリーウィークのために考案した特別なエクレアをぜひご賞味ください。



価格：2,500円（税込）  
エグゼクティブ パストリーシェフ：岡崎 正輝  
住所：東京都港区東新橋1-9-1

店舗情報：  
<https://conrad-tokyo.hiltonjapan.co.jp/>

### ● モンサンクレールの「デザイン・バニーユ (dix ans vanille)」

10年漬け込んだ香り高いマダガスカル産の高級バニラを使用しています。バニラ本来の味わいや香りを楽しめる濃厚で軽やかな食感に仕上げ、デザインも独創的なモンサンクレールでしか味わえないエクレールです。



価格：900円（税込）  
オーナーパティシエ：辻口 博啓  
住所：東京都目黒区自由が丘2-22-4

店舗情報：  
<https://www.ms-clair.co.jp/>

### ● ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木の「エクレール・ショコラ レ・パッション」

幾何学模様のショコラを大胆に飾ったエクレア。サクサク食感のクランブルを乗せて焼き上げたシュー生地の中にはキャラメルとマダガスカル産75%と100%のショコラクリーム、パッションフルーツのコンフィ、香ばしくキャラメリゼしたピーカンナッツが入っています。



価格：1,760円（税込）  
エグゼクティブ・シェフ パティシエ & ショコラティエ：  
パトリック・パイヤー  
住所：東京都港区六本木6-12-2

店舗情報：  
<https://lechocolat-alainducasse.jp/>

## ● CRIOLLO (クリオロ) の「エクレール・マント・フーズ」

「夏にも美味しく食べられる」をコンセプトにしたエクレア。華やかな苺のコンポートに、ミントを入れることで爽やかさをプラスしました。苺のフレッシュな味わいと、クリーミーなカスタードが相性抜群です。



価格：580円（税込）  
シェフパティシエ：サントス・アントワーズ  
住所：東京都板橋区向原3-9-2

店舗情報：  
<https://ecolecriollo.com/top/>

## ● エーグルドゥースの「エクレール アラビエール」

苦味の効いた黒ビールで作ったクリームに、黒ビールのパンナコッタを合わせた大人向けのエクレアです。



価格：700円（税込）  
シェフ：寺井 則彦  
住所：東京都新宿区下落合3-22-13

店舗情報：  
[https://www.instagram.com/patisserie\\_aigredouce/](https://www.instagram.com/patisserie_aigredouce/)

## ● BASCULE (バスキュール) の「エクレール ピスターシュ」

シュトロイゼルを被ったさっくりとしたシュー生地、ピスタチオのプラリネとムースリヌをサンド。中には自家製グレープフルーツのコンフィを入れ、爽やかなアクセントに。



価格：680円（税込）  
オーナーシェフ：佐藤 徹  
住所：横浜市都筑区茅ヶ崎中央22-15

店舗情報：  
[https://www.instagram.com/bascule\\_official/](https://www.instagram.com/bascule_official/)

## ● CHOCOLATERIE TAKASU (ショコラトリー タカス) の「エクレールショコラプラリネ」

チョコレートのエクレア生地、マダガスカル産カカオ66%のチョコレートを加えたクレームパティシエールとアーモンド、ヘーゼルナッツのプラリネを加えたシャンティの組み合わせ。アーモンドダイスを加えたミルクチョコレートでコーティングしています。



価格：600円（税込）  
シェフパティシエ：高須 聡  
住所：愛知県名古屋市中区丸の内3-19-14

店舗情報：  
<http://www.chocolaterie-takasu.com/>

## ● シェ・シバタ 名古屋店の「エクレール ピスターシュ」

最高級イラン産ピスタチオを使用したエクレア。自家製ピスタチオのプラリネとフランボワーズのコンフィチュールで仕立てました。



価格：743円（税込）  
オーナーパティシエ：柴田 武  
住所：愛知県名古屋市千種区山門町2-54

店舗情報：  
<https://chez-shibata.com/>

## ● Pâtisserie Ker（パティスリーケール）の「Odysée Exotique」

夏の暑さを感じるこの季節にぴったりな、エキゾチックフルーツを使用したエクレア。シュー生地の中には、ココナッツクリーム、マンゴークリーム、パッションフルーツソースが入っています。マンゴーとパッションフルーツのグラサージュを施し、ココナッツホワイトチョコレートでデコレーションをしました。



価格：450円（税込）  
シェフ：アントニー・トラバー  
住所：大阪府八尾市中田5-64-3

店舗情報：  
[https://www.instagram.com/patisserie\\_ker/](https://www.instagram.com/patisserie_ker/)

## ● POIRE 帝塚山本店の「éclair /エクレール」

ベリー・キャラメル・ナツティなエクレール。名前の意味「稲妻」と、味の重なりを贅沢にお楽しみください。



価格：843円（税込）  
グランシェフ：辻井 良樹  
住所：大阪市阿倍野区帝塚山1-6-16

店舗情報：  
<https://poire.co.jp/>

**本件に関するご取材、ご掲載に関するお問い合わせ先は下記までお願い申し上げます。**

ダイナスクラブ フランス パティスリーウィーク 広報担当（株式会社Kプレス）  
担当：鈴木、藤本、原田

Tel. : 鈴木 070(3259)2913 ・ 藤本 070(6550)5413 ・ 原田 070(1554)0989  
Email : [f-pweek@kpress.co.jp](mailto:f-pweek@kpress.co.jp)