

2016年10月18日
株式会社フォーシーズ

聖夜を華やかに演出するジョエル・ロブションが贈るクリスマス 2016年 クリスマス限定商品を販売

～2016年11月21日(月)より予約受付開始(クリスマスケーキ・オードブル・ローストチキン)～
ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション、ル パンドゥ ジョエル・ロブションにて

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役社長:浅野幸子)が運営する「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」(恵比寿ガーデンプレイス店、六本木ヒルズ店、丸の内ブリックスクエア店)、「ル パンドゥ ジョエル・ロブション」(渋谷ヒカリエShinQs店、ニューマン新宿店)では、ジョエル・ロブション氏が監修したクリスマスにぴったりのケーキ、パンなどのクリスマス限定の商品を販売、11月21日(月)より予約受付を開始致します。

2016年の「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」は人気のクリスマスケーキ3種に加え、今年は新たにキルシュ漬けのチェリーを贅沢に使用し、キラキラとラメが輝く華やかな仕上がりのチョコレートケーキ「エクラディヴェール」を販売いたします。また、毎年人気のクリスマス伝統菓子「ロブションのシュトーレン」「シュトーレン ショコラ」も引き続き販売いたします。さらに、「ガストロノミージョエル・ロブション」の味をご家庭でもお楽しみ頂ける「オードブルセット」や「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」のロティスリーでゆっくりと火を入れる「京 七谷地鶏のローストチキン」もご用意いたしました。ぜひこの機会にフランス料理界の巨匠ジョエル・ロブション氏監修の豪華で華やかなクリスマスをお楽しみください。

■2016年 クリスマスケーキ



2016年NEW!
エクラディヴェール
～クリスマスの輝き～
¥5,200



ブッシュドノエル フレーズ
¥5,500



ショコラ アルマニャック
¥5,000



ブランブラン
¥3,000

■クリスマス伝統菓子 / 2016年オードブルセット/ローストチキン



シュトーレン
小 ¥1,600 / 大 ¥3,000



シュトーレン ショコラ
¥2,100



ジョエル・ロブションの
オードブルセット
¥14,000



京 七谷地鶏の
ローストチキン
¥14,000

※店舗によって取扱商品、販売期間が異なります。※予告なく、内容が変更する場合がございます。※価格は全て税別です。

【商品一覧】

■クリスマスケーキ

商品名	価格(税別)	予約開始日	引渡し期間
エクラディヴェール ~クリスマスの輝き~	5,200円	11/21(月)	12/21(水)~25(日)
ブッシュドノエル フレーズ	5,500円		
ブッシュ ショコラ アルマニャック	5,000円		
ブランブラン 2016	3,000円		
販売店:ラブティックドゥ ジョエル・ロブション 全店			

■クリスマス伝統菓子

商品名	価格(税別)	発売日	備考
シュトーレン(大)	3,000円	11/1(火)	箱入り:3,300円 配送可 オンラインショップでも販売
シュトーレン(小)	1,600円		箱入り:1,850円 配送可
シュトーレン ショコラ	2,100円		箱入り:2,350円 配送可
販売店:ラブティックドゥ ジョエル・ロブション 全店/ルパン ドゥ ジョエル・ロブション 全店			

■オードブルセット

商品名	価格(税別)	予約期間	引渡し期間
ジョエル・ロブションのオードブルセット ※限定:5セット/日	14,000円	11/21(月)~ 12/18(日) 21時まで	①12/21(水)~25(日) ②12/29(木)~31(土) ※16時以降
販売店:ラブティックドゥ ジョエル・ロブション 全店/ルパン ドゥ ジョエル・ロブション 全店			

■ローストチキン

商品名	価格(税別)	予約開始日	引渡し期間
京七谷地鶏のローストチキン ※限定:3羽/日	14,000円	11/21(月)	12/22(木)~25(日) ※15時半以降
販売店:ラブティックドゥ ジョエル・ロブション 六本木ヒルズ店限定			

【商品ラインナップ】

■クリスマスケーキ

エクラディヴェール ～クリスマスの輝き～ ※2016年NEW!

■価格: 5,200円(税抜)

■サイズ: : ※約4~5人用(直径14×H5cm)

■概要: フランス アルザス地方の伝統菓子、黒い森という名の「フォレノワール」を現代風にアレンジしたクリスマスケーキです。中にタヒチ産バニラクリーム、チェリー味のクリームブリュレ、キルシュ漬けたチェリーを重ね、贅沢な組合せのチョコレートケーキに仕上げました。名前の通り、美しくラメがキラキラ輝く華やかな大人のクリスマス気分を盛り上げてくれます。



ブッシュドノエル フレーズ

■価格: 5,500円(税抜)

■サイズ: 約6人用(8×17×H6cm)

■概要: 野苺のジュレの甘酸っぱさと軽やかなクリームが絶妙なハーモニーのスポンジケーキです。タヒチ産バニラのカスタードクリームとマスカルポーネ入り生クリームでコクのある味わいです。※アルコールは不使用です。



ブッシュ ショコラ アルマニャック

■価格: 5,000円(税抜)

■サイズ: 約5~6人用(26×5×H5.5cm)

■概要: アルマニャック(ブランデー)の上品で華やかな香り広がる、大人のビターチョコレートムースです。ブランデーとカカオ70%ショコラがバランスよく調和して、洗練された味わいです。



ブランブラン 2016

■価格: 3,000円(税抜)

■サイズ: 約2~3人用(10×11×H4cm)

■概要: 毎年人気のハート型ホワイトチョコレートのムースです。甘酸っぱいラズベリーのジュレと香ばしいヘーゼルナッツサブレが絶妙なハーモニーに仕上げられています。※アルコールは不使用です。



■クリスマス伝統菓子

ロブションのシュトーレン

■価格: 大3,000円(税抜)／小1,600円(税抜)

■概要: 伝統的なクリスマスの発酵菓子です。ラム酒やキルシュなどの洋酒にじっくりと漬けた7種類のドライフルーツとナッツをたっぷり練りこみ、コクのある深い味わいのシュトーレンです。上品な甘みとロどけのよい和三盆で仕上げられています。日々熟成するので、食べるたびに深まる味わいをお楽しみ頂けます。



シュトーレンショコラ

■価格: 2,100円(税抜)

■概要: チョコレートのシュトーレンです。ソーテルヌワイン(デザートワイン)に漬けたレーズンやビターチョコレートを、アールグレイ、カルダモンで香り付けした生地練り込み、香り高く仕上げました。ブランデーにもよく合う大人のシュトーレンです。



《ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 各店舗お問い合わせ先》
 恵比寿ガーデンプレイス店: 03-5424-1345 / 六本木ヒルズ店: 03-5772-7507 / 丸の内店: 03-3217-2877
 《ル パンドゥ ジョエル・ロブション お問い合わせ先》
 渋谷ヒカリエShinQs店: 03-6434-1837 / ニュウマン新宿店: 03-03-5361-6950

■ ジョエル・ロブションのオードブルセット

■ 価格: 14,000円(税抜)

■ サイズ: ※重箱サイズ: W115×D115×H83mm(2段、フタ含む)

■ 概要: ミシュランガイド三ツ星レストラン「ジョエル・ロブション」のオードブルをクリスマス・年末年始にご自宅で味わって頂ける、この時期限定のセットです。

ー「フォアグラと黒豆のテリーヌ(写真中)」

フォアグラのテリーヌに黒豆を並べ甘酸っぱいポルト酒のゼリーと合わせています。

ー「スモークサーモン 山葵入りアロマト(写真下)」

スモークサーモンに香味野菜をのせ、スタチを搾りさっぱりとお召上がり頂く一品です。



■ 京 七谷地鶏のローストチキン

■ 価格: 14,000円(税抜)

■ サイズ: ※約4~6人用

■ 概要: 京都の七谷川流で放し飼いされた地鶏の肉は程よい歯ごたえと旨みがたっぷり詰まったローストチキンです。「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」のロティスリーでじっくり焼いてジューシーに仕上げています。レストランの味をご家庭でもお楽しみ頂ける一品です。



※写真はイメージです。実物は変更になる場合がございます。
※価格はすべて税抜き価格を記載しております。

《ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 各店舗お問い合わせ先》

恵比寿ガーデンプレイス店: 03-5424-1345 / 六本木ヒルズ店: 03-5772-7507 / 丸の内店: 03-3217-2877

《ル パンドゥ ジョエル・ロブション お問い合わせ先》

渋谷ヒカリエShinQs店: 03-6434-1837 / ニュウマン新宿店: 03-5361-6950