

100箱限定！三つ星レストランのエスプリを詰めたショコラを発売！！ 「ボンボン ショコラ ドゥ ジョエル・ロブション」発売 ～2020年1月6日(月)より予約受付開始～ ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション各店にて

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 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)では、2020年2月1日(土)から販売するレストランの趣を感じるラグジュアリーなバレンタインショコラ「ボンボン ショコラ ドゥ ジョエル・ロブション」の予約を2020年1月6日(月)から開始いたします。



「ボンボン ショコラ ドゥ ジョエル・ロブション」は、13年連続でミシュランガイド東京の三つ星を獲得している、『ガストロノミー “ジョエル・ロブション”』のシェフソムリエ 高丸智天がセレクトした食前から食後酒までのシャンパンやワインを贅沢に使用した、ボンボンショコラ5種の詰め合わせです。

昨年、事前予約でほぼ完売となった人気のボンボンショコラが、今年新たなフレーバーを加え、再登場。同レストランのプレゼンテーションプレートから着想を得た高級感のあるボックスに贅沢なショコラを閉じ込めた、自宅にいながらにして、『ガストロノミー “ジョエル・ロブション”』を感じる特別なひと時を楽しめるボンボンショコラとなっています。

フレーバーは、ハート型の見た目も可愛らしく芳醇なブドウの香りが楽しめる「シャンパーニュ<ヴーヴ・クリコ ローズラベル>」、ライムの爽やかな香りとお白ワイン、ミルクチョコレートとのマリアージュ「白ワイン<ブイ・フェイッセ メゾン ラブリュイエール プリウール>」、チョコレートながらフルボディの赤ワインの味わいを感じられる「赤ワイン<コート・デュ・ローヌ セレクション・ジョエル・ロブション>」、赤とゴールドのマーブル模様が美しい「ソーテルヌワイン<シャトー・ドワジ・ヴェドリーヌ>」、口に入れた瞬間ヘネシーの豊かで芳醇な香りを感じる「コニャック<ヘネシーX.O>」の全5種類です。

三つ星レストラン『ジョエル・ロブション』のエスプリを感じる特別なショコラを、大切な方への贈り物として、また自分へのご褒美としてお楽しみください。

《ボンボン ショコラ ドゥ ジョエル・ロブション概要》

【価格(税抜き)】 5種10個入り 8,000円

【予約期間(受注期間)】 2020年1月6日(月)～2020年2月14日(金)

【予約方法】 ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション各店の店頭もしくはお電話にて承ります。

【商品お渡し期間】 2020年2月1日(土)～2020年2月14日(金)

【商品お渡し店舗】 ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション <https://www.robuchon.jp/laboutique>

六本木ヒルズ店 03-5772-7507 丸の内ブリックスクエア店 03-3217-2877

恵比寿ガーデンプレイス店 03-5424-1345

※価格は税抜き表示です。価格や商品内容は変更する場合がございます。 ※予定数に達し次第、予約の受付は終了となります。

【商品概要】

商品名	ボンボン ショコラドゥ ジョエル・ロブション
価格(税抜き)	5種10個入り 8,000円
BOXサイズ(外寸)	直径 235 mm ・高さ 45 mm
保存方法	直射日光を避け、17℃以下の冷暗所で保存して下さい。
商品詳細	ガストロノミー “ジョエル・ロブション” シェフソムリエ 高丸がセレクトした食前から食後酒までのシャンパーニュを使用した計5種のボンボンショコラです。パッケージは、実際にレストランで使用しているプレゼンテーションプレートイメージしています。三つ星 レストラン「ジョエル・ロブション」のエスプリをご堪能ください。
フレーバー	シャンパーニュ <ヴーヴ・クリコ ローズラベル>
商品特徴	可愛らしくハートにかたどったフランス産のホワイトチョコレートに包み込まれた『ヴーヴ・クリコ ローズラベル』のジュレ がチョコレートが割れた瞬間、 はじけ出し芳醇なブドウの香りとエレガントさ、フレッシュ感が口全体に広がるチョコレート。
フレーバー	白ワイン <ブイ・フェイッセ メゾンラブリュイエール プリウール>
商品特徴	ミルクチョコに白ワイン<ブイ・フェイッセ メゾンラブリュイエール プリウール>を加えたガナッシュに、ライムの皮とガナッシュにも使用している白ワインのジュレを合わせました。爽やかな香りともミルクチョコレートのハーモニーをお愉しみいただけます。
フレーバー	赤ワイン <コート・デュ・ローヌ セレクション・ジョエル・ロブション>
商品特徴	フランス産の赤ワインとタヒチ産バナラで黒イチジクをコンポートし、赤ワインの味と香りを凝縮させ、繊細な酸味とやわらかい苦みが特徴の2種のチョコレートで包み込みました。クリーミーで力強いカカオ感の2種のチョコレートで、赤ワインのフルボディ感を表現した一品。
フレーバー	ソーテルヌワイン <シャトー・ドワジ・ヴェドリーヌ>
商品特徴	パッションフルーツやマンゴーなどを使用したエキゾチックな味わいのパートドリュイに、まるやかさと繊細な香りの ミルクチョコレートの優しい口どけ、ソーテルヌの爽やかな酸味とすっきりとした甘みを感じる一品。赤とゴールドの美しいマーブル模様の見た目も特徴的なチョコレート。
フレーバー	コニャック <ヘネシー-X.O>
商品特徴	口に入れた瞬間、豊かで芳醇なヘネシーの香りが立ち昇ります。ヘネシーに漬け込んだレーズンを入れることにより、力強く、かつ極めて滑らかなヘネシーの味わいを感じることが出来る一品。



※商品の価格は税抜き表示です。価格は変更する場合がございます。

【シェフソムリエ 高丸 智天より商品の紹介】

チョコレートとシャンパーニュやワインなどのマリアーージュを一口で感じていただけるボンボンショコラです。フレーバーの一つ「ソーテルヌワイン」は、ボルドーソーテルヌ地区の甘口ワイン<シャトー・ドワジ・ヴェドリーヌ>を惜しみなく使い、このワインに相性が良いパッションフルーツ、マンゴーをミルクチョコレートと組み合わせることで、チョコレートとワインがお互いに寄り添う味わいをイメージしました。パッションフルーツとマンゴーが持つトロピカルな要素と、甘みが心地よく軽やかな酸味を持つ、このドワジ・ヴェドリーヌは絶妙なハーモニーを演出し、極上のマリアーージュを奏でます。

チョコレートの中で、味わいや香り、食感など、様々な形に変化したお酒とチョコレートとのマリアーージュを是非お愉しみください。

【シェフソムリエ 高丸 智天プロフィール】

2008年 ガストロノミー“ジョエル・ロブション”入社

2012年 同店 プルミエソムリエ着任

2016年 同店 シェフソムリエ着任 現在に至る

シャトーレストランジョエル・ロブションのシェフ ソムリエ。ワインと料理のマリアーージュには定評があり、シャトーレストランでは、高丸がコーディネートする「料理とワインを楽しむ会」を定期的に開催。



■ガストロノミー “ジョエル・ロブション” とは

1994年 シャトーレストラン「タイユバン・ロブション」として開業し、2004年に店名を「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」としてリニューアル。開業より25年を迎える。フランスの古城を思わせるルイ15世王朝時代の建築様式を取り入れたシャトーレストランの2階に位置するガストロノミー“ジョエル・ロブション”は『ミシュランガイド東京』創刊から13年連続で料理、快適度、双方で最高評価を保持する唯一のレストランであり、料理だけでなく建物、空間、サービスを含めたレストランそのものが「豪華で最高級」という評価を得ています。

