

LA BOUTIQUE
de Joël Robuchon

栗や巨峰を使用したジョエル・ロブション秋限定スイーツが新登場！ 味わいも見た目も秋らしさいっぱいの秋限定商品 ～ ラブティックドゥ ジョエル・ロブション全店にて、2021年9月6日(月)より販売開始 ～

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、2021年9月6日(月)より、この秋の新作スイーツ2種と、旬のマロンを使ったスイーツ1種を販売開始いたします。



マロンとクランベリーのムース



ムースカシスシャンパーニュ



モンブラン

今回新作スイーツとして発売する「マロンとクランベリーのムース」はマロンのムースに酸味の効いたクランベリーのジュレを合わせました。さらに新作の「ムースカシスシャンパーニュ」はカシスと巨峰のムースに、シャンパンのジュレを忍ばせた大人のためのスイーツです。また、季節に応じて味わいを変えご用意している人気の「モンブラン」は、秋の味覚“栗”を使用しています。刻んだマロングラッセに加え、ムース、クリーム、ビスキュイに栗を使用し、しっかりと栗を感じられる一品です。ぜひ、今年の秋はジョエル・ロブションの秋限定スイーツをご自宅でご堪能ください。

【商品概要】

新商品 :マロンとクランベリーのムース 780円(税込)
ムースカシスシャンパーニュ 750円(税込)

旬のマロンを使った商品 :モンブラン 680円(税込)

販売店舗 :ラブティックドゥ ジョエル・ロブション全店

(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)

*ムースカシスシャンパーニュはル カフェドゥ ジョエル・ロブション 日本橋高島屋S.C.店でも販売致します。

*モンブランはル パンドゥ ジョエル・ロブションニューマン新宿店、

ルカフェ ラブティックドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店でも販売致します。

販売期間 : 2021年9月6日(月)～ 2021年11月30日(火)

◇詳細は公式ジョエル・ロブションHPからもご覧いただけます <https://www.robuchon.jp/topics/9607.html>

※メニューの展開期間・価格・内容は予告なく変更となることがございます

【商品ラインナップ】

＜秋の新商品＞

商品名	マロンとクランベリーのムース
価格(税込)	780円
商品詳細	マロンの美味しさを追及したスイーツ。甘味のある濃厚なマロンムースにクランベリーの酸味が加わり、マロンの味をさらに引き立てます。



商品名	ムースカシスシャンパーニュ
価格(税込)	750円
商品詳細	シャンパンを使用した贅沢なスイーツ。シャンパンのジュレで、カシスと巨峰のムースをすっきりとした味わいに仕上げています。



＜旬のマロンを使った商品＞

商品名	モンブラン
価格(税込)	680円
商品詳細	マロンと軽やかなラム酒、2層のムースを濃厚なフランス産マロンクリームで覆ったモンブランです。 ラム酒を効かせ、甘さを抑えた大人の味わいです。



ジョエル・ロブションの季節限定モンブラン

ジョエル・ロブションでは、旬のフルーツや食材を使用し趣向を凝らした期間限定モンブランを季節毎に販売しております。是非お楽しみください。



春

愛らしいピンク色のクリームの中に贅沢に丸ごと苺を包み込んだ「苺のモンブラン」



夏

宮崎産のマンゴーにココナッツを合わせた、夏にぴったりな「宮崎産 完熟マンゴーのモンブラン」



冬

フォレノワールをイメージしたキルシュのムースにフランス産チェリー、グリオットを合わせた「冬のモンブラン」

《本件の取材に関するお問い合わせ先》

ジョエル・ロブションPR事務局 担当: 三好、刑部、土屋、根本
TEL: 03-5572-6316/FAX: 03-5572-6065/MAIL: fourseeds-pr@vectorinc.co.jp
株式会社フォーシーズ 宣伝・広報部
TEL: 03-3409-6057/FAX: 03-5466-7239