

15年連続三つ星のジョエル・ロブションが贈るバレンタインギフト 「ル ツールド フランス ショコラ ～ショコラでフランス地方巡り～」 フランス各地方の全8種のお酒を使用。1箱でフランス旅行気分を味わえる ～2022年2月1日(火)～14日(月)の期間限定販売、2021年12月27日(月)から予約受付開始～

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)」、「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」では、2022年2月1日(火)～2月14日(月)の期間、大人気のバレンタインショコラを100セット限定で販売、ご予約は2021年12月27日(月)より開始いたします。



今年のバレンタイン限定商品は、「ル ツールド フランス ショコラ ～ショコラでフランス地方巡り～」と題したスペシャルな逸品をご用意いたしました。『ミシュランガイド東京2022』にて最高評価である三つ星に15年連続で選ばれた、「ガストロノミー”ジョエル・ロブション”のシェフソムリエ 高丸智天がチョコレートに合うフランスの代表的なお酒8種をセレクトし、エグゼクティブパティシエの高橋和久、シェフパティシエの清水雅史、さらにディレクターウル・キュージーヌ(総料理長)の関谷健一朗とジョエル・ロブションチーム一丸となって生み出した、唯一無二のボンボンショコラです。

ショコラに合わせてアルコールの強弱をアレンジし、フルーツやスパイスとの相性を最大限に楽しめる組み合わせを追求し、味わい、食感、香りに変化をもたせた、彩り豊かな8種類の商品に仕上げました。

海外旅行が気軽にできないこのご時世に、ジョエル・ロブションが贈るスペシャルなショコラでフランス全土の旅行気分を味わってみてください。

【バレンタイン限定商品 販売概要】

商品名	: ル ツールド フランス ショコラ ～ショコラでフランス地方巡り～
価格	: 8種8個入り8,800円(税込) ※100セット限定販売
予約開始日	: 2021年12月27日(月)
販売期間	: 2022年2月1日(火)～2月14日(月)
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(03-5424-1345)、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) 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(03-3592-8700)
予約方法	: 店頭、WEBまたはお電話にて承ります。 ※店頭でのお受け取りのみ。 ※上記店舗に加え、ル パンドゥ ジョエル・ロブション全店で受け取り可。 (渋谷ヒカリエShinQs店:03-6434-1837、ニューマン新宿店:03-5361-6950)でも承ります。
URL	: https://www.robuchon.jp/topics/2357.html

※価格、パッケージ、名称や内容、販売期間は予告なく変更する場合がございます。

フランス地方特産のお酒を使ったショコラでフランス旅行気分を堪能！

～ル ツールド フランス ショコラ Le Tour de France de CHOCOLAT～

今年のボンボンショコラは、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フランス地方の各地方の代表的な8種のお酒を使用した、お酒の香りや味わいを楽しめるショコラです。



【ボンボン商品詳細 <シェフソムリエ高丸より> 使用アルコール8種】

<p>プロヴァンス地方</p>	<p>ローヌ地方</p>	<p>ブルゴーニュ地方</p>	<p>シャンパーニュ地方</p>
<p>非常にチャーミングでフレッシュ感のあるロゼワインに、華やかなライチとローズの香りがベストのマリアージュです。</p> <p>ロゼワイン 2020 コート・プロヴァンス・ロゼ /ドメーヌ ミラヴァル</p>	<p>複雑性があり、スパイシーさを併せ持つワインで、いちじくのコンポートとダークチョコの王道の組み合わせが楽しめます。</p> <p>赤ワイン 2009 シャトーヌフ・デュ・パブ /ドメーヌ ピエール・ユッセリオ</p>	<p>フレッシュさが残る白ワインで、レモン、ライムなどの香りに加えて心地よい複雑性のある味わいがミルクチョコチョコレートと合います。</p> <p>白ワイン 2017 ムルソー クロ・ド・マズレー /ドメーヌ ジャック・ブリウール</p>	<p>力強いシャンパーニュでありながら香りは繊細で柑橘系の香りとチョコレートが相性抜群です。</p> <p>シャンパーニュ 2012 ラリエ ヴァンテージ プリュエット</p>
<p>ロワール地方</p>	<p>ノルマンディー地方</p>	<p>コニャック地方</p>	<p>ポルドー地方</p>
<p>香り豊かなコアントローとオレンジピールを使ったチョコレートは、非常にリッチでありながら王道のマリアージュで、長い余韻に包まれます。</p> <p>リキュール コアントロー</p>	<p>華やかでありながら、力強い味わいのカルバドスにはお互いを引き立てるりんごを使ったチョコレートが抜群に合います。</p> <p>蒸留酒 カルバドス ポム・ド・イヴ</p>	<p>味わい豊かなコニャックにスパイスを効かせたチョコレートはこの上ない贅沢な味わいになります。</p> <p>蒸留酒 コニャック レミ・ランディエ XO ジョエル・ロブションセレクション</p>	<p>優美で濃厚な甘さを持つソーテルヌとマンゴーなどのトロピカルフルーツの相性は、チョコレートとの相乗効果を高めます。</p> <p>貴腐ワイン 2003 シャトー・ギロー /ソーテルヌ(貴腐ワイン)</p>