

2016年3月吉日  
株式会社フォーシーズ

## 「ル パンドゥ ジョエル・ロブション」「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」ニューマン新宿店 フランス料理界の巨匠 ジョエル・ロブション氏によるブランジュリーカフェ 「NEWoMan」(ニューマン) 限定メニューが決定

2016年3月25日(金)、オープンと同時に販売開始

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区 社長:浅野 幸子)は、2016年3月25日(金)にJR新宿駅新南口にオープンする新商業施設「NEWoMan」(ニューマン)の1階に出店する、ジョエル・ロブション氏が監修するブランジュリー「ル パンドゥ ジョエル・ロブション」、カフェ「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」の限定メニューを発表いたします。

今回「NEWoMan」(ニューマン)に出店するのは、ジョエル・ロブション氏が監修した焼き立てのパンを提供する「ル パンドゥ ジョエル・ロブション」に、その場でお召し上がりいただけるカフェスペース「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」を併設した新業態です。また、朝8時から夜22時まで営業し、三ツ星レストラン「ジョエル・ロブション」の料理に着想を得たパンやお酒も販売するなど、今まで以上に様々なシーンでパンをお楽しみいただける店舗です。

オープンを記念して開発した、施設名称と同名のオリジナル限定商品『NEWoMan(ニューマン)』は、独特な甘い香りが特長の貴重な「トンカ豆」を粉碎し、贅沢に生地練りに練り込んだしっとりとした限定パンです。また、三ツ星レストラン「ジョエル・ロブション」のメニュー「牛フィレ肉 ポワレにし ロブション風ポテトのピューレ こくのある赤ワインソースと共に」からインスパイアしたパンも販売いたします。その名も『とろけるビーフの赤ワイン煮込み』といい、繊維がほどけるまで赤ワインで煮込んだ牛肉の下に、バゲットの器に見立ててスペシャリテの滑らかなポテトのピューレを重ね、レストランのメインデューシュ1皿を表現しています。さらに、野菜たっぷりで見ただ目にも美しい『タルティーヌ3種』は、働く女性の朝のエネルギージャージや週末の優雅なランチに最適です。

「ル パンドゥ ジョエル・ロブション」、「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」では、この他にも新宿のターゲットに合わせた豊富なラインナップを取り揃え、これまでにない居心地の良い空間を創出してまいります。

### ■「NEWoMan(ニューマン)」限定商品ラインナップ



**NEWoMan(ニューマン)**  
～しっとり焼き上げたショコラ生地に  
エレガントなトンカの香りをまとわせて～  
1,250円



**とろけるビーフの赤ワイン煮込み**  
400円



**<タルティーヌ3種>**  
トマトのプロヴァンス風タルティーヌ 500円  
きのこのペリゴール風タルティーヌ 520円  
ほうれん草のタルティーヌ 480円

(価格はすべて税別です)

## 【商品概要】

### ■「ルパンドウ ジョエル・ロブション ニュウマン新宿店」限定商品

商品名	NEWoMan(ニュウマン) ～しっとり焼き上げたショコラ生地にエレガントなトンカの香りをまとわせて～
価格	1,250円
商品詳細	オープンを記念した施設と同名のオリジナル限定パン。マスカットレーズンの自然な甘味、アーモンドさくとした食感、生地やしっとり感とともに、独特な トンカ豆の香りが広がります。 <トンカ豆とは？> 3年に一度しか実らない実の中に一粒だけ入っている、中南米が原産の貴重な香辛料。独特な甘い香りが特長。



商品名	とろけるビーフの赤ワイン煮込み
価格	400円
商品詳細	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」のメニュー「牛フィレ肉 ポワレにし ロブション風ポテトのピュレ こくのある赤ワインソースと共に」からインスパイアしたパン。繊維がほどけるまで赤ワインで煮込んだ牛肉の下に、バゲットの器に見立ててスペシャリテの滑らかなポテトのピュレを重ね、レストランのメインデュッシュ1皿を表現しました。



パンの考案元となった料理  
「牛フィレ肉 ポワレにし ロブション風ポテトのピュレ  
こくのある赤ワインソースと共に」

### ■「ルカフェドウ ジョエル・ロブション ニュウマン新宿店」限定商品

商品名	タルティーヌ 3種
価格	480円～
商品詳細	NEWoManのターゲットである働く女性を意識した、美味しさと栄養バランスを両立したタルティーヌ。見た目も美しく、野菜たっぷり使った3種類が登場します。  <b>1. トマトのプロヴァンス風タルティーヌ 500円</b> 色合い鮮やかなトマトと、アンチョビとオリーブのコンビネーションが絶妙。 <b>2. きこのペリゴール風タルティーヌ 520円</b> 3種類のきのこ、程よいブルーチーズの塩味がお酒とも相性抜群。 <b>3. ほうれん草のタルティーヌ 480円</b> ほうれん草とベーコン、毎日たべて飽きない王道の組合せをタルティーヌで。



### シャンパーニュとタルティーヌのセット

タルティーヌは単品だけでなく、ジョエル・ロブションのハウスシャンパーニュ「ヴーヴ・クリコ」とのセットも販売いたします。週末のランチや、会社帰りの一杯にぜひお楽しみください。

商品名	クリコグルマン タルティーヌ ～シャンパーニュとタルティーヌのおいしいアンサンブル～
価格	1,388円
セット詳細	タルティーヌ1種、シャンパーニュ1杯
商品詳細	限定のタルティーヌのなかからお好きな1種と、ロブション氏のハウス・シャンパーニュ「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」グラス1杯のセット販売。



※価格・内容は変更する場合がございます  
※価格はすべて税別です  
※写真はイメージです

## ■ジョエル・ロブション氏 出店にあたってのコメント

「今回新しくオープンするルパン新宿店は、フランスの伝統的なパンをはじめモダンなアレンジをしたパンも販売する予定で、まるでフランスで生活しているかのように、本場のフランスのパンが味わえます。

ニューマン新宿店限定のタルティーヌはこのお店のおすすめ商品のひとつです。フランス人の思い出の中に必ずあると言ってよいほど、フランスの食文化を象徴するのがタルティーヌです。当店のものは野菜がたくさん乗っているので、朝からたっぷり食べてエネルギーを蓄えていただけたらと思っています。重すぎてだるくなることもなく、色々な栄養をバランスよく摂ることができるので健康的な朝食としてもおすすめです。

それからランチタイムには是非サンドウィッチをどうぞ。カレーパンも良いと思います。午後には今の季節ですと、リュバープを隠し味に使った苺のブリオッシュやデニッシュなどもありますので、優雅なお茶の時間を過ごしてください。営業時間が22時までですので、夜でもこの店で焼いた、焼きたてのパンをお召し上がりいただけます。また、美味しいパンには是非シャンパーニュを併せてお楽しみいただきたい。シャンパーニュはとても体に良く、気分を晴れやかに楽しくしてくれます。

職人の技が隅々まで活かされてた当店のパンを是非、お楽しみください。」



## ■柏木潤シェフプロフィール

1974年熊本県生まれ。

茅ヶ崎「ベーカリープレイン」等で修行後、

「シャトーレストラン(株)タイユパン・ロブション」入社後、

「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション」へ。

2012年に六本木ヒルズ店シェフブーランジェに就任。

<コメント>今回オープンする新店舗はイートインスペースもある、日本で初めてのブランジュリーカフェです。作り手としてお客様に焼きたてをその場で食べていただけることはとても嬉しく思っています。今後、皆さんに喜んでいただけるよう、美味しいパンをお届けしていきます。



## 《「ルパンドゥジョエル・ロブション」「ルカフェドゥジョエル・ロブション」概要》

- ◇店舗名称 : 「ルパンドゥジョエル・ロブション ニューマン新宿店」 03-5361-6950
- 電話番号 : 「ルカフェドゥジョエル・ロブション ニューマン新宿店」 03-5361-6951
- ◇オープン日 : 2016年3月25日(金)
- ◇営業時間 : 8:00~22:00 (※定休日は施設に準ずる)
- ◇所在地 : 新宿区新宿四丁目1番6号 1階
- ◇席数 : 店内36席 + テラス席

