

## 新年を祝うフランスの伝統菓子 「ガレット デ ロワ Galette des rois」発売

～2013年1月1日(火)より随時～

ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション各店 / 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 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、六本木、丸の内)、ル パン ドゥ ジョエル・ロブション(渋谷)では、フランスで新年を祝う伝統菓子として古くから親しまれている「ガレット デ ロワ」を販売いたします。

「ガレット デ ロワ」は、フランスでは新年にはかかせない伝統菓子です。中には、「フェーブ」とよばれるチャームがひとつ入っており、切り分けてそれが当たった人には、その一年幸運に恵まれると言われていました。

発酵バターにタヒチ産バニラを贅沢に使ったアーモンドクリームと、パイ生地の食感にこだわった当店の「ガレット デ ロワ」には、オリジナルフェーブ(直径 3.5cm、年号入り)を、大きいサイズの商品にのみご用意しております。(大きいサイズは限定数に達し次第終了いたします)

オリジナルフェーブは昨年より三ツ星レストラン シャトーレストラン ジョエル・ロブションの料理をかたどったものをご用意しています。今年は代表的料理「完熟トマト 毛蟹を重ねミルフィーユ仕立てに」をモチーフにしております。今後シリーズ化していく予定です。

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・ロブションがお届けする、年の初めを占うフランスの伝統菓子を是非お楽しみください。

### 【ガレット デ ロワ】概要

■予約開始日:2012年12月17日(月)より

■販売期間:ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション(六本木店)

2013年1月1日(火)～1月31日(木)

ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション(恵比寿店、丸の内店)、  
ル パン ドゥ ジョエル・ロブション

2013年1月2日(水)～1月31日(木)

■サイズ・価格:小(直径 12cm) 1,260円(税込)

大(直径 18cm フェーブ入り) 2,625円(税込)

※ 小さいサイズにはフェーブの代わりにアーモンドを一粒入れています。

※ 大きなサイズに付いているフェーブは別添えてあります。



ジョエル・ロブション代表料理

「完熟トマト 毛蟹を重ねミルフィーユ仕立てに」



フェーブ画像

直径約 3.5 センチ

## 【各店概要】

### ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション

<恵比寿店> 予約・お問い合わせ先: 03-5424-1345

営業時間: 9:30~20:00

<六本木店> 予約・お問い合わせ先: 03-5772-7507

営業時間: 10:00~21:00

<丸の内店> 予約・お問い合わせ先: 03-3217-2877

営業時間: 11:00~21:00

### ル パン ドゥ ジョエル・ロブション

<渋谷> 予約・お問い合わせ先: 03-6434-1837

営業時間: 10:00~21:00

### 《本件に関するお問い合わせ先》

ジョエル・ロブション PR 事務局/ (株)イニシャル

担当: 吉本、秋山、橋本 TEL: 03-5572-6064/FAX 03-5572-6065

(株)フォーシーズ 宣伝企画部 TEL: 03-3409-6057/FAX: 03-5466-7239