

ジョエル・ロブションの春香る限定スイーツ・パン 桜や苺を使用したスイーツ、ホタルイカや菜の花を使用した新商品が登場

～2024年2月28日(水)より期間限定販売～

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「ル パンドゥ ジョエル・ロブション」全店、「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」全店、「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、2024年2月28日(水)より春らしいっぱいの桜や苺を使用したケーキや新作パン、ホタルイカや菜の花を使用したキッシュの販売を開始いたしました。
※販売期間は一部商品で異なります。



- 桜や苺を使用した春めいたラインナップ
桜の香りをご堪能いただけるプチガトーやスコーンその他、チェリーを合わせた渦巻き形が目を惹く「トゥールヴィヨン パリ」をご用意しました。

また、フレッシュな苺を使用したプチガトーやデニッシュに加え、ヴァローナ社のストロベリーチョコレートをサクサク生地に織り込んだ新作「フィユテ フレーズ」も是非この機会にお召し上がりいただきたい一品です。



- ホタルイカやタケノコを菜の花と合わせた新作キッシュ 2種
「ホタルイカと菜の花のキッシュ」はアンチョビのソースと合わせて、深みのある味わいに仕上げられています。ホタルイカの時期のみの3月限定商品です。
また、「タケノコと菜の花のキッシュ」はアクセントとして、焦がしバターとグリーンマスタードの酸味をほんのり効かせました。



- レストランの料理をオマージュした新作総菜パン
レストランで提供している「鴨のアッシュ パルマンティエ」をオマージュした総菜パンです。鴨のひき肉とコンフィにマッシュポテトを重ね、ザクザクとした食感の生地です。少量のフランボワーズのコンフィチュールを忍ばせ、鴨と相性の良い甘いソースのようにアクセントにしています。

【販売概要】

販売期間: 2024年2月28日(水)～4月23日(火)

※「苺のリュバードデニッシュ」は3月15日からの販売

※「タケノコと菜の花のキッシュ」は4月1日からの販売

※「ホタルイカと菜の花のキッシュ」は3月31日販売終了予定

販売店舗: ル パンドゥ ジョエル・ロブション全2店舗 (渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店/ニューマン新宿店)

ラブティックドゥ ジョエル・ロブション全3店舗

(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

※価格、商品内容や販売期間などは変更する可能性があります

【パン 商品概要】

商品名	トゥールヴィヨン パリ ～桜とチェリー～	NEW
価格(税込)	580円	
商品詳細	渦巻き状に折り込んだ生地の中に、桜とチェリーのクリームが入っています。中にも飾りに使っている丸いチョコレート粒が入っており、さくとした食感も楽しみいただけます。	



商品名	桜とチェリーのスコーン	NEW
価格(税込)	380円	
商品詳細	桜が香る、春のスコーンです。生地に入っているチェリーの甘みと桜の葉の塩漬けの塩味のバランスをお楽しみいただけます。	



商品名	苺のリュバードデニッシュ	
価格(税込)	490円	
商品詳細	販売開始: 3月15日 苺は旬のおいしい苺を厳選して使用。フランスでは春に旬を迎えるポピュラーな食材のひとつリュバードの甘酸っぱいジャムとカスタードを合わせたデニッシュです。	



商品名	フィユテ フレーズ ～ザクザク食感の折り込み生地で包んで～	NEW
価格(税込)	400円	
商品詳細	ヴァローナ社の濃厚なストロベリーチョコレート折り込み生地を包んだ春限定のパンです。	



商品名	フィユテ“鴨のアッシュパルマンティエ” ～ザクザク食感の折り込み生地で包んで～	NEW
価格(税込)	540円	
商品詳細	レストランで提供している「鴨のアッシュパルマンティエ」をオマージュした総菜パンで、鴨のひき肉とコンフィにマッシュポテトを重ね、ザクザクとした食感の生地で包んでいます。アクセントとして、少量のフランワーズのコンフィチュールを忍ばせ、鴨と相性の良い甘いソースのような味わいをお楽しみいただけます。	



【パン 商品概要】

商品名	ホタルイカと菜の花のキッシュ	NEW
価格(税込)	670円	
商品詳細	販売期間: 2月28日～3月31日(予定) 「ホタルイカと菜の花のキッシュ」はアンチョビのソースと合わせて、深みのある味わいに仕上げた、ホタルイカの時期のみの3月限定商品です。	



商品名	タケノコと菜の花のキッシュ	NEW
価格(税込)	600円	
商品詳細	販売開始: 4月1日 焦がしバターとグリーンマスタードの酸味をほんのり効かせた一品です。ベジタリアンの方にもおすすめの一品です。	

【プチガトー 商品概要】

商品名	さくら～桜香るムース～
価格(税込)	880円
商品詳細	桜が香るムースです。中にはグリオット(フランス産チェリー)とピスタチオを合わせ、見た目も味わいも桜の華やかなガトーに仕上げました。プチガトーの上には桜の葉の塩味がアクセントの生クリームをあしらっています。



商品名	苺のタルト
価格(税込)	950円
商品詳細	苺の種類は旬の時期でも“タルトに最も合うもの”を選んでいきます。例えば大粒のスカイベリーを使うなど、旬の美味しい苺にこだわり、この季節だけお楽しみいただけるフレッシュな苺のタルトです。



商品名	苺のモンブラン
価格(税込)	980円
商品詳細	苺を存分にお楽しみいただけるよう、クリームやムース、ジュレなど様々な形で苺を使用。フランボワーズやライチをあわせ、さらに愛らしいピンク色のクリームの中に丸ごと苺を贅沢に包み込みました。ピスタチオのビスキュイ、柔らかな口当たりのクリームやムースなど多様な食感が楽しめます。



商品名	ピスターシュ ベルガモット
価格(税込)	880円
商品詳細	コクのあるピスタチオムースに爽やかな香りのベルガモットとオレンジのジュレを合わせました。

