

フレンチの巨匠ジョエル・ロブション氏が贈る秋の新作商品
「秋の収穫フェア」開催

2013年9月1日(日)~10月31日(木)

ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション各店にて

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 プティック 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、丸の内店)では、2013年9月1日(日)より、「秋の収穫フェア」として秋の食材を使った新商品(菓子3種類/パン7種類)をはじめ、芋・栗・かぼちゃを使った毎年人気の商品を発売致します。

■【 新商品 3種 】 お菓子



エラブル フィグ ~メープルと黒いちじく~
493円



ノワゼッツティーヌ
~ヘーゼルナッツと塩キャラメル~
493円



タルト マロン フランボワーズ
525円

■【 新商品 8種 】 パン ※画像は7商品分



洋梨とブルーチーズと
クリームチーズ
399円



アーモンドとプルーンのパイ
~ジェジュイット~
283円



北海道産くりりんカボチャと
シナモンクッキーのパイ
378円



【恵比寿店 限定】
黒胡麻ときな粉のパンオレサンド
294円

発売日 10/1



チョコレートとサワーチェリー
1,260円 / ハーフ 630円



フォアグラと林檎のクロックムッシュ
598円



ポストック レーズンサンド
315円

《本件に関するお問い合わせ先》

ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション PR 事務局/㈱イニシャル
担当:吉本、橋本、杉浦 TEL:03-5572-6064/FAX03-5572-6065
㈱フォーシーズ 宣伝企画部 TEL:03-3409-6057/FAX:03-5466-7239

恵比寿、六本木、丸の内で開催している「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」では 2013 年 9 月 1 日(日)より、秋ならではの食材をたっぷり使った期間限定商品を販売します。

【新商品一覧】販売期間…2013 年 9 月 1 日(日)

菓子 パン	商品名	価格 (税込)	六本木店	恵比寿店	丸の内店
○	エラブル フィグ ノワール ~メープルと黒いちじく~	¥493	9/1	9/1	9/1
○	ノワゼッティーヌ ~ヘーゼルナッツと塩キャラメル~	¥493	9/1	9/1	9/1
○	タルト マロン フランボワーズ	¥525	9/1	9/1	9/1
○	洋梨とブルーチーズとクリームチーズ	¥399	9/1	9/1	9/1
○	アーモンドとプルーンのパイ ~ジェジュイット~	¥283	9/1	9/1	9/1
○	北海道産くりりんカボチャとシナモンクッキーのパイ	¥378	---	9/1	9/1
○	【恵比寿店限定】黒胡麻ときな粉のパンオレサンド	¥294	---	9/1	---
○	キタノカオリのもっちりリュスティック(画像無)	¥262	9/1	9/1	9/1
○	チョコレートとサワーチェリー	¥1,260 ハーフ¥630	10/1	10/1	10/1
○	フォアグラと林檎のクロックムッシュ	¥598	10/1	10/1	10/1
○	ポストック レズンサンド	¥315	10/1	10/1	---

※写真は実物とことなることもございます。また、店舗によっては一部取扱のない商品がございます。商品によっては発売時期が異なりますのでご注意ください。

【菓子 商品詳細】

《菓子 新商品 1》 エラブル フィグ ノワール ~メープルと黒いちじく~

■価格:493円(税込)

■概要:メープルのムースとマドレーヌにイチジクとカシスのジュレを閉じ込めています。いちじくのプチプチとした食感がアクセントです。



《菓子 新商品 2》 ノワゼッティーヌ ~ヘーゼルナッツと塩キャラメル~

■価格:493円(税込)

■概要:アーモンド使用のリッチな生地と塩キャラメル味のクリームを重ね、12年ものスモーキーで芳醇なラム酒で香り付けしています。中にはヘーゼルナッツのキャラメリゼをアクセントに入れています。



《菓子 新商品 3》 タルト マロン フランボワーズ

■価格:525円(税込)

■概要:ベリー酸味とマロンの甘みを調和させ、軽い味わいに仕上げています。中のプラリネがコクをプラスしています。



【パン 商品詳細】

《パン新商品 1》 洋梨とブルーチーズとクリームチーズ

■価格:399円(税込)

■概要:ドライポワール(洋梨)を入れた生地クリームチーズとゴルゴンゾーラチーズを包んで焼き上げ、仕上げにハチミツを合わせました。



《パン新商品 2》 アーモンドとブルーのパイ ~ジェジュイット~

■価格:283円(税込)

■概要:イエズス会の僧侶の帽子をモチーフにしたフランス伝統菓子です。中にはアーモンドクリームとブルーとオレンジを加えてアレンジしています。



《パン新商品 3》 北海道産くりりんカボチャとシナモンクッキーのパイ

■価格:378円(税込)

■概要:キャラメル風味のかぼちゃ餡とスパイスクッキーをパータフィロで包んでいます。口どけの良い餡とさくさくの生地の食感がよく合います。



《パン新商品 4》 【恵比寿店限定】黒胡麻ときな粉のパンオレサンド

■価格:294円(税込)

■概要:恵比寿限定の人気パンです。ミルクパンにきな粉と黒胡麻のクリームをサンドし、アクセントにクルミを入れています。



《パン新商品 5》 キタノカオリのもっちりリュスティック

■価格:262円(税込)

■概要:北海道産小麦”キタノカオリ”を使用し、水分を多く含ませゆっくりと発酵させて仕上げています。モチモチでみずみずしい中の生地が特徴です。



《パン新商品 6》 チョコレートとサワーチェリー

■価格:1,260円/ハーフ ¥630(税込)・・・10月初旬販売開始

■概要:自家製ブドウ酵母を発酵種としてたっぷりのチョコレートとサワーチェリーが入っています。



《パン新商品 7》 フォアグラと林檎のクロックムッシュ

■価格:598円(税込)・・・10月初旬販売開始

■概要:フォアグラ入りのベシャメルソースと鴨のコンフィ、キャラメリゼしたリンゴをはさみ、ジャガイモと胡椒をかけて焼き上げています。



《パン新商品 8》 ポストック レーズンサンド

■価格:315円(税込)

■概要:ポルドー産ラム酒を効かせたレーズンバタークリームをプリオッシュ生地ですاندし、上にはたっぷりのアーモンドをかけて仕上げています。



■ 秋の人気 季節商品

かぼちゃを使った商品



かぼちゃのマドレーヌ 252円



かぼちゃの食パン 315円

栗を使った商品



シャティーニュ 168円



ダックワーズ マロン 262円



栗とキャラメルのデニッシュ 367円

さつまい芋を使った商品



さつまい芋のクイニーアマン
346円



スイートポテト
315円

林檎を使った商品



林檎とシナモンのデニッシュ
346円



林檎のクイニーアマン
346円

茸を使った商品



茸のフォカッチャ 420円



茸のクロックムッシュ 525円

■ ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 各店舗お問い合わせ先 ■

恵比寿店 : 03-5424-1345 / 六本木店 : 03-5772-7507 / 丸の内店 : 03-3217-2877