

聖夜を華やかに演出するジョエル・ロブションが贈るクリスマス
2013年 クリスマス限定商品を販売
ル パン ドゥ ジョエル・ロブション 渋谷ヒカリエ ShinQ's 店

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」(渋谷ヒカリエ店)では、ジョエル・ロブション氏が監修したクリスマス限定商品を販売致します。

2013年の「ル パン ドゥ ジョエル・ロブション」では、毎年人気のクリスマス伝統菓子の「シュトーレン」や「ベラベッカ」を販売致します。また、ミシュランガイド3ツ星「ガストロノミージョエル・ロブション」の味をご家庭でもお楽しみ頂ける「オードブルセット」をご用意いたしました。

■ クリスマス伝統菓子



シュトーレン 小¥1,470 / 大¥2,940 ※¥3,150(化粧箱入)

ベラベッカ ¥735



スモークサーモン山葵入りアロマト(写真右)

《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/㈱イニシャル内

担当:吉本、杉浦、橋本 TEL:03-5572-6064/FAX03-5572-6065

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

◆クリスマス伝統菓子

商品名	価格(税込)	販売期間
シュトーレン	(小) 1,470 円	11/1(金)～
	(大) 2,940 円 ※3,150 円(化粧箱入り)	11/20(水)～
ベラベッカ	735 円	11/20(水)～

◆オードブルセット

商品名	価格(税込)	予約締切り	引渡し期間
オードブルセット ※限定:5 セット/日	14,700 円	1) 12/19(木) 21 時まで	1) 12/21(土)～25(水)
		2) 12/27(金) 21 時まで	2) 12/29(日)～31(火)

商品ラインアップ】

クリスマス伝統菓子①: ロブションのシュトーレン

- 価格: 小 1,470 円 / 大 2,940 円 ※化粧箱入り 3,150 円(税込)
- 概要: 伝統的なクリスマスの発酵菓子です。ラム酒やキルシュなどの洋酒にじっくりと漬け込んだ7種類のドライフルーツとナッツをたっぷり練りこみ、コクのある深い味わいに仕上げています。日々熟成するので、食べるたびに深まる味わいをお楽しみ頂けます。



クリスマス伝統菓子②: ベラベッカ

- 価格: 735 円(税込)
- 概要: フランス・アルザス地方の伝統的な発酵菓子です。ドライフルーツやナッツをぎっしり練り込みシナモンなどのスパイスを加えています。



オードブルセット

■価格：14,700円(税込)

■概要：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」のオードブルをクリスマス・年末年始にご自宅で味わって頂ける、この時期限定のセットです。

－「フランス産フォアグラと黒豆のテリーヌ(写真左)」

フォアグラのテリーヌに黒豆を並べ甘酸っぱいポルト酒のゼリーと合わせています。

－「スモークサーモン 山葵入リアロマト(写真右)」

スモークサーモンに香味野菜をのせ、スタチを搾りさっぱりとお召上がり頂く一品です。

※重箱サイズ：W115×D115×H83mm(2段、フタ含む)



【ル パン ドゥ ジョエル・ロブション 概要】

<渋谷ヒカリエ店> 予約・お問い合わせ先：03-6434-1837

営業時間：10:00～21:00