

2016年5月26日
株式会社フォーシーズ

旬のフルーツなどを贅沢に使用した爽やかなパンやケーキが勢揃い ジョエル・ロブション監修『夏のグルメフェスティバル』開催

2016年6月2日(木)～9月1日(木)

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・ロブション渋谷店にて

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「ラブティックドゥ 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、丸の内ブリックスクエア店)、ル パンドゥ ジョエル・ロブション(渋谷ヒカリエShinQs店)では、2016年6月2日(木)より、「夏のグルメフェスティバル」と題して“夏”の食材を使用した**新商品のパン8種類、菓子3種類**を販売いたします。

夏が旬のトマトやパイナップル、アブリコットや桃などを使用したパンやケーキの他、暑い夏を乗り切るためのカレー味のサンドイッチ、和素材を使用したヴェリーヌなど、味わいはもちろん見た目にも楽しめる新メニューを多数ご用意いたしました。ぜひこの機会にフレンチシェフ ジョエル・ロブション氏監修の夏ならではの味わいをお楽しみください。

■新商品・パン8品、菓子3品



トマトのカンパーニュ



カレーチキンのフォカッチャサンド



フランス産赤桃のクロワッサン



ロブションのメロンパン
～貴腐ワイン漬けのレーズン入り～



4種豆のフォカッチャ



パイナップルとビターチョコレートの
リュスティック



ペッシュ パニエユ
～桃とバニラのムース～



ショコラ アプリコ
～アブリコットに塩をきかせたショコラムース～



宇治ほうじ茶と和三盆のヴェリーヌ

※店舗によって取扱商品、販売期間が異なります。※予告なく、内容が変更する場合がございます。 ※価格は全て税別です。

【商品一覧】2016年6月2日(木)～発売開始

商品名(パン)	価格(税別)	ラプティックドゥ ジョエル・ロブション			ルパンドゥ ジョエル・ロブション(渋谷)
		六本木店	恵比寿店	丸の内店	
1. トマトのカンパーニュ	380円	6/2～9/1			
2. カレーチキンのフォカッチャサンド	500円	6/2～7/15		6/2～9/1	
3. フランス産赤桃のクロワッサン	410円	6/2～9/1			
4. ロブションのメロンパン ～貴腐ワイン漬けのレーズン入り～	370円	6/2～9/1			
5. 4種豆のフォカッチャ	370円	6/2～9/1			
6. パイナップルとビターチョコレートのリュスティック	300円	6/2～9/1			6/2～7/15
7. 【ルパン渋谷店限定】 爽やかレモンのパウンドケーキ	400円				6/2～9/1
8. 【ルパン渋谷店限定】 グラノーラサブレ	330円				6/2～9/1

商品名(菓子)	価格(税別)	ラプティックドゥ ジョエル・ロブション			ルパンドゥ ジョエル・ロブション(渋谷)
		六本木店	恵比寿店	丸の内店	
9. ベッシュ パニーユ ～桃とバニラのムース～	480円	6/2～9/1			
10. ショコラ アプリコ ～アプリコットに塩をきかせたショコラムース～	580円	6/2～9/1			
11. 宇治ほうじ茶と和三盆のヴェリーヌ	450円	6/2～9/1			

(※店舗によって取扱商品が異なります。また商品、発売日、価格が変更する場合がございます。)

【商品概要】 -パン-

商品名	トマトのカンパーニュ
価格(税抜)	380円
商品詳細	濃厚なトマトとハーブ、ブラックオリーブ、さらにフライドオニオンを練りこんだもちりとしたパンです。きりっと冷やした白ワインやビールとの相性抜群ですのでスライスしてチーズやハムをのせて初夏のおつまみにするのもおすすめです。



商品名	カレーチキンのフォカッチャサンド
価格(税抜)	500円
商品詳細	ふんわりやわらかなターメリック入りフォカッチャに、たっぷりのチキン・オニオン・カレーソースを一緒に挟んだサンドイッチです。これからの暑い時期におすすめです。



商品名	フランス産赤桃のクロワッサン
価格(税抜)	410円
商品詳細	甘酸っぱいフランス産の赤桃とマスカルポーネ入りの軽いカスタードクリームを、大人気のクロワッサンで挟んでいます。酸味と甘味のバランスが絶妙な一品です。冷やして食べるのもおすすめです。



商品名	ロブションのメロンパン ～貴腐ワイン漬けのレーズン入り～
価格(税抜)	370円
商品詳細	定番のメロンパンを、ロブション仕立てにしました。アールグレイを練り込んだ生地、チョコレートでコーティングした貴腐ワイン(ソーテルヌワイン)漬けのレーズンを入れ、贅沢に仕上げています。サブレ生地のさくっとした食感と中のしっとりとした生地とのコントラストもお楽しみいただけます。



商品名	4種豆のフォカッチャ
価格(税抜)	370円
商品詳細	4種豆(えんどう豆・小豆・レンズ豆・大豆)と十五穀米がたっぷり詰まったもちりふんわりとした夏限定のフォカッチャです。上にかかった塩味がきいていて後をひく美味しさです。大人はもちろん、お子様にもおすすめです。



商品名	パイナップルとビターチョコレートのリュスティック
価格(税抜)	300円
商品詳細	パッションピューレでマリネしたドライパイナップル、チョコチップ、マカデミアナッツが入った、もちりとした食感のパンです。パイナップルの甘酸っぱさとナッツの香ばしさに、ビターチョコレートの風味がきいた夏限定のパンです。



商品名	【ルパン 渋谷ShinQs店限定】 爽やかレモンのパウンドケーキ
価格(税抜)	400円
商品詳細	レモンピールとレモンのコンフィ(砂糖漬け)が入った爽やかなパウンドケーキです。たっぷりかかったレモンのアイシング(糖衣)が甘酸っぱさを引き立えています。レモンとたっぷり入ったバターのコクが際立つ、しっとりとした焼き菓子です。



商品名	【ルパン 渋谷ShinQs店限定】 グラノーラサブレ
価格(税抜)	330円
商品詳細	オーツ麦やライ麦のフレーク、ごまなどのシリアルが楽しいサブレです。食物繊維が豊富で甘さひかえめですので女性におすすめです。フルーツと一緒に朝食としてもお召し上がりいただけます。



※写真は実物と異なる場合がございます。

《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》
 恵比寿ガーデンプレイス店:03-5424-1345/六本木ヒルズ店:03-5772-7507/丸の内店:03-3217-2877
 《ル パンドゥ ジョエル・ロブション お問い合わせ先》
 渋谷ヒカリエShinQs店:03-6434-1837

【商品概要】 -菓子-

商品名	ペッシュ パニーユ ～桃とバニラのムース～
価格(税抜)	480円
商品詳細	桃の上品な味わいのなめらかなムースです。スパークリングワインでマリネした国産桃の果肉とタヒチ産バニラのクリームを中にしのばせています。桃のやさしい味わいのあとに、タヒチ産バニラの芳醇な香りが口いっぱいに広がります。



商品名	ショコラ アプリコ ～アプリコットに塩をきかせたショコラムース～
価格(税抜)	580円
商品詳細	ほどよい塩気のアプリコット味のミルクチョコレートムースです。中にはアプリコットのジュレが入り、キャラメリゼしたクルミや、ゲランドの塩をまぶした底のサブレショコラが味のアクセントになっています。アプリコットの柔らかな酸味が、チョコレートのビターな味わいと絶妙なコンビネーションです。



商品名	宇治ほうじ茶と和三盆のヴェリーヌ
価格(税抜)	450円
商品詳細	喉ごしの良いほうじ茶のプリンです。宇治ほうじ茶と和三盆のプリンに、ほうじ茶のジュレを重ねて、さっぱりとした味わいに仕上げています。スポイトに入った和三盆シロップで、好みの甘さにご調整いただけます。



※写真は実物と異なる場合がございます。

《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》
 恵比寿ガーデンプレイス店:03-5424-1345/六本木ヒルズ店:03-5772-7507/丸の内店:03-3217-2877
 《ル パンドゥ ジョエル・ロブション お問い合わせ先》
 渋谷ヒカリエShinQs店:03-6434-1837