

2017年3月14日
株式会社フォーシーズ

春の訪れを感じるパンやケーキが勢揃い ジョエル・ロブション監修『プランタンフェア』

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 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、ニューマン新宿店)では、2017年3月2日(木)～6月1日(木)の期間、ジョエル・ロブション監修「プランタンフェア」を開催します。春の“香り”を堪能できる**新商品のパン4種類、菓子4種類**をご用意しました。

旬の苺、パッションフルーツなど華やかな香りが楽しめる甘いお菓子や、厳選した国産小麦で作られた風味豊かなバゲット、こだわりの素材を使用したサンドイッチなど味わいはもちろん、見た目も楽しめる新メニューを多数ご用意しました。ぜひこの機会にフレンチシェフ ジョエル・ロブション監修の当店でしか味わえない美味しい春をお楽しみください。

■新商品・パン4品、菓子4品



バゲット ジャポネーズ



米粉とフランス産小麦の
もっちりリュスティック



チョコクリーム クロワッサン



海老とアスパラのタルタルサンド



ガトーショコラ
※ピースでも販売しております。



ウッフ オ プラ
～目玉焼きをイメージして～



タルト プランタニエール



ダイヤモンド フレーズ
～苺のダイヤモンド～

※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】2017年3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			ルバンドゥ ジョエル・ロブション	
		六本木店	恵比寿店	丸の内店	渋谷店	新宿店
1. バゲット ジャポネーズ ～国産小麦4種&米粉のバゲット～	330円		3/2～6/1		3/2～6/1	
2. 米粉とフランス産小麦のもっちりリュスティック	300円		3/2～6/1			
3. チョコクリーム クロワッサン	300円		3/2～6/1		3/2～6/1	
4.【六本木限定】海老とアスパラのタルタルサンド	740円	3/17～6/1				

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			ルバンドゥ ジョエル・ロブション	
		六本木店	恵比寿店	丸の内店	渋谷店	新宿店
5.【渋谷限定】ガトーショコラ	350円				3/2～6/1	
6.ウッフ オ プラ～目玉焼きをイメージして～	580円		3/2～6/1			
7.タルト ブランタニエール	420円		3/2～6/1			
8.ダイヤモンド フレーズ～苺のダイヤモンド～	1,000円		4/1～6/1			

【商品概要】 -パン- (※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。)

商品名	バゲット ジャポネーズ ～国産小麦4種&米粉のバゲット～
価格(税抜)	1ピース:330円 ハーフ:1,650円
商品詳細	厳選した国産小麦 国産塩のみを使い焼き上げました。 国産小麦4種(キタホナミ ゆめちから キタノカオリ 春よ恋 春よ恋【全粒粉】)を使用した小麦の濃い味わいがぎゅっとつまったバゲットです。



商品名	米粉とフランス産小麦のもっちりリュスティック
価格(税抜)	300円
商品詳細	米粉とフランス産小麦の軽くもっちりとしたリュスティック。 米粉特有のもっちりした食感と水分をたっぷり含んだ小麦のやわらかい食感のコントラストが楽しめるセミハードタイプの食事パンです。



商品名	チョコクリーム クロワッサン
価格(税抜)	300円
商品詳細	フランスで流行の色の違うクロワッサンにチョコクリームを絞りました。 サクサクのクロワッサンの中には上品な甘さとなめらかな口どけが特徴のヴァローナ社製チョコレートを使用したチョコクリームが入っています。



商品名	【六本木限定】海老とアスパラのタルタルサンド
価格(税抜)	740円
商品詳細	海老とアスパラガスを自家製タルタルソースに和えてはさんでいます。 ほんのりカレーの味わいを加えた海老に卵たっぷりタルタルソースとアスパラガスを合わせたサンドイッチです。



※写真は実物と異なる場合がございます。

【商品概要】 -菓子-

商品名	【渋谷限定】ガトーショコラ
価格(税抜)	1ピース:350円 ホール:2,500円
商品詳細	カシスの高級品種ノワールダブルゴーニユのエクストラバージンジュースを100%使用したカシスリキュールを使い深みと香りの広がりのあるガトーショコラです。



商品名	ウッフ オ プラ ~目玉焼きをイメージして~
価格(税抜)	580円
商品詳細	ホワイトチョコレートとフロマンジュブランのムースの中に、角切りにしたバナナとエキゾチックピューレのジュレが入ったケーキ。バナナやパッションフルーツ等、南国のフルーツが香る、軽やかなホワイトチョコレートムースです。



商品名	タルト プランタニエール
価格(税抜)	420円
商品詳細	旬の苺をふんだんに使い、甘みと酸味が絶妙なバランスで春の訪れをイメージしたタルトです。



商品名	ディアマン フレーズ ~苺のディアマン~
価格(税抜)	1,000円
商品詳細	苺ペーストと苺風味のチョコレートを生地練りにこみ、さらに刻んだドライ苺を加え色が綺麗に出るよう低温で焼き上げました。旬の苺をたっぷり使用したサクサクのクッキーです。



※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/ニューマン新宿店:03-03-5361-6950