

2017年6月2日
株式会社フォーシーズ

旬の食材を使った夏らしい限定商品が発売! ジョエル・ロブション氏監修『夏のグルメフェスティバル』開催 2017年6月2日(金)～8月31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、ニューマン新宿店)では、2017年6月2日(金)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9種類、菓子3種類**を販売いたします。

不動の人気No1であるクロワッサンに旬の果物、パイナップルを合わせた夏にピッタリの新作クロワッサン。ズッキーニやトウモロコシ、トマトなどの夏野菜を贅沢に使用したフォカッチャをはじめ味わいも見た目も十分に楽しめる新メニューを多数ご用意いたしました。

フレンチシェフ ジョエル・ロブション氏監修の夏の訪れを感じる季節限定商品をお楽しみください。



<ジョエル・ロブションの夏のグルメフェスティバルの商品の一例>

■今年もル パンドゥ ジョエル・ロブション 渋谷ヒカリエShinQs店限定でひんやりパンが登場!



ル パンドゥ ジョエル・ロブション初! クロワッサンをワッフル型に焼き上げました。中には冷やしたクリームを入れ、今までにない食感が楽しめる“ひんやり”パンに仕上げました。

【商品概要】

商品名:ひんやり クロワッサンワッフル(タヒチ産バニラ・ピスタチオ)
価格:バニラ 340円(税別) / ピスタチオ 360円(税別)

【商品一覧】2017年6月2日(金)～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	
		六本木店	恵比寿店	丸の内店	渋谷店	新宿店
1. 海老とタコのアヒージョフォカッチャ	390円	6/2～	7月上旬			6/2～
2. 夏野菜とソーセージのフォカッチャ	410円	7/15～	6/2～		6/2～	6/2～
3. パイナップルのクロワッサン	360円		6/2～		6/2～	
4. 甘夏とパッションフルーツのクロワッサン	400円	6/2～	7月上旬			6/2～
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	
		六本木店	恵比寿店	丸の内店	渋谷店	新宿店
5. フランス産ゲランド塩キャラメルシュー	450円	6/2～8/31				
6. ココナッツのエキゾチックムース	520円					
7. 紅茶とレモンのキャラメル	70円					

商品名(パン)※渋谷店限定	価格(税別)	ル パン ドゥ ジョエル・ロブション 渋谷店
8. ひんやりクロワッサンワッフル(バニラ)	340円	6/2～
9. ひんやりクロワッサンワッフル(ビスターチオ)	360円	6/2～
10. 炙りサーモンのクロワッサンワッフルサンド	500円	6/2～
11. たまごクロワッサンワッフルサンド	350円	7月中旬 発売予定
12. 生ハムとルッコラのクロワッサンワッフルサンド	450円	7月中旬 発売予定

(※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	海老とタコのアヒージョフォカッチャ
価格(税抜)	390円
商品詳細	海老、タコ、マッシュルームのアヒージョをフォカッチャにのせて焼き上げました。仕上げに振りかけたスモークパプリカパウダーが程よいアクセントになっており、ワインとの相性も抜群。



商品名	夏野菜とソーセージのフォカッチャ
価格(税抜)	410円
商品詳細	夏野菜であるズッキーニやトウモロコシ、赤ピーマンとソーセージをフォカッチャ生地のにせ焼き上げました。彩りゆたかな夏野菜で見た目も鮮やかな一品です。



商品名	パイナップルのクロワッサン
価格(税抜)	360円
商品詳細	パッションピューレで漬け込んだパイナップルとマスカルポーネ、レモンバーベナをサンドし焼き上げ、夏らしい爽やかな味わいに仕上げました。



商品名	甘夏とパッションフルーツのクロワッサン
価格(税抜)	400円
商品詳細	甘夏入りのクリームと、コアントローに浸した甘夏をクロワッサンに挟みました。表面にはパッションフルーツ入りのクレームダマンドを絞り、夏らしく爽やかな見た目に仕上げました。



【商品概要】 -菓子-

商品名	フランス産ゲランド塩キャラメルシュー
価格(税抜)	450円
商品詳細	塩キャラメルのカスタードと生クリームに、サクサク食感のチョコレートとキャラメリゼしたヘーゼルナッツに板チョコを重ねた、キャラメル好きにはたまらないシュークリームです。



商品名	ココナッツのエキゾチックムース
価格(税抜)	520円
商品詳細	ココナッツムースの中に酸味のある夏ならではのフルーツを入れました。底生地は、ココナッツのダックを引き、ムースの上にはエキゾチック風味のシャンティをのせました。



商品名	紅茶とレモンのキャラメル
価格(税抜)	70円
商品詳細	アールグレイとレモンを加えたキャラメル。紅茶とレモンを合わせることで奥行きのある味わいに仕上げました。



※写真は実物と異なる場合がございます。

【商品概要】 -クロワッサンワッフルシリーズ-※渋谷店限定

商品名	ひんやりクロワッサンワッフル(タヒチ産バニラ)
価格(税抜)	340円
商品詳細	カスタードクリームは、香り高いタヒチ産のバニラビーンズと、甘味があり、味わいの濃い「御養卵」使用。さくとした食感のクロワッサンワッフルから、なめらかなタヒチ産バニラクリームがとろけます。



商品名	ひんやりクロワッサンワッフル(ピスタチオ)
価格(税抜)	360円
商品詳細	香りの高いピスタチオペーストと自慢のクリームを使用したコクのある味わいです。なめらかなピスタチオクリームとクロワッサンのリッチな味わいが絶妙です。



商品名	炙りサーモンのクロワッサンワッフルサンド
価格(税抜)	500円
商品詳細	塩でマリネしたサーモンを一晩寝かせ、ディルソースとハチミツで味付けしたサンドイッチ。クロワッサンワッフルのバターの香りと程よい塩気が相性抜群です。



商品名	たまごクロワッサンワッフルサンド
価格(税抜)	350円
商品詳細	卵をサワークリームとマヨネーズでシンプルに和えました。仕上げにトリュフオイルを加え、贅沢に仕上げました。



商品名	生ハムとルッコラのクロワッサンワッフルサンド
価格(税抜)	450円
商品詳細	生ハムとルッコラを組み合わせ、夏らしくさっぱりとした味わいで食べやすく仕上げています。



※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/ニューマン新宿店:03-03-5361-6950