

2017年7月10日
株式会社フォーシーズ

ジョエル・ロブションが贈る、夏にぴったりのスパイシーな新作パン 『プレ バスケットズ ～チキンのバスク風 トマトや夏野菜と共に～』 『海老のパニーニ』新作2種を7月11日(火)より発売！ ル パンドウ ジョエル・ロブション 各店、ル カフェドウ ジョエル・ロブション ニュウマン新宿店で発売

株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長:浅野 幸子)が運営するジョエル・ロブションのパン専門店ル パンドウ ジョエル・ロブション(渋谷ヒカリエShinQs店、ニュウマン新宿店)とル カフェドウ ジョエル・ロブション ニュウマン新宿店では、この夏にピッタリのスパイシーな新作パン2種『プレ バスケットズ ～チキンのバスク風 トマトや夏野菜と共に～』『海老のパニーニ』を2017年7月11日(火)より販売いたします。



左:『プレ バスケットズ ～チキンのバスク風 トマトや夏野菜と共に～』 右:『海老のパニーニ』

『プレ バスケットズ ～チキンのバスク風 トマトや夏野菜と共に～』は、唐辛子のスパイシーな味わいとスモークパプリカの風味が特徴です。チキンをパプリカやトマトと一緒に煮込んだフランスの伝統的な郷土料理『プレ バスケットズ』を、フレンチレストラン“ジョエル・ロブション”の総料理長アラン・ヴェルゼロリが監修し、三ツ星レストランならではのアレンジを加えた贅沢なパンに仕上げました。

『海老のパニーニ』は、フレンチレストラン“ジョエル・ロブション”で実際に提供しているメニューの味わいを楽しめるレストランパンシリーズの新作です。レストランで提供している“ラングスティエヌのゴーフル”をカフェでも気軽に味わえるように、香ばしい味わいや食感はそのままだにパニーニに仕立てました。スパイシーなカレー風味で、ジョエル・ロブションのハウスシャンパーニュ「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」との相性も抜群。ご注文いただいてからその場で焼き上げるため、いつでも出来立ての味をお楽しみいただけます。この夏しか味わえない、夏にピッタリのスパイシーな新作パンを是非ご賞味ください。

*レストランパンシリーズとは・・・ミシュランガイド東京2008創刊以来、10年連続で三ツ星を獲得しているフレンチレストラン“ジョエル・ロブション”で実際に提供していたお料理から着想を得て開発されたパンのシリーズです

◆新商品『プレ バスケーズ ～チキンのバスク風 トマトや夏野菜と共に～ 』について

商品名	プレ バスケーズ ～チキンのバスク風 トマトや夏野菜と共に～
価格(税抜)	480円
販売店舗	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)
商品詳細	チキンをパプリカやトマトと一緒に煮込んだフランスの郷土料理をフレンチレストラン ガストロノミー“ジョエル・ロブション”のシェフがアレンジした贅沢なパンです。唐辛子のピリッとしたスパイシーな味わいとスモークパプリカの風味、トマトが香る爽やかな味わいが特徴です。



Poulet Basquaise

プレ バスケーズについて

フランス、スペインにまたがるバスク地方の郷土料理、「プレ バスケーズ」。トマトやピーマン、にんにく、唐辛子(Piment d'espelette)を使用した郷土料理であり、それぞれの家庭で少しずつアレンジされて食べられています。ルパンドゥ ジョエル・ロブションでご用意しますプレ バスケーズはチキンに加えチオリソを使用し、スモークパプリカを加えることによって、ピリッとしたスパイシーな味わいに加え、スモーキーな香りをご堪能いただけます。ランチに、ピクニックに、夏を彩るひと時にシャンパーニュと共ににお楽しみいただくこともお勧めです。

◆新商品『海老のパニーニ』について

商品名	海老のパニーニ
価格(税抜)	480円
販売店舗	ル カフェドゥ ジョエル・ロブション ニューマン新宿店
商品詳細	レストランパンシリーズのカフェメニュー。レストランで出されているゴーフルをカフェでも気軽に味わえるように香ばしい味わいや食感そのままにパニーニに仕立てました。カレーの風味が食欲をそそる夏にピッタリの商品です。



ガストロノミー“ジョエル・ロブション”提供メニュー

Gaufre de langoustines

香ばしいラングスティエヌのゴーフルについて

ゴーフルとはフランス語でワッフルを意味します。

レストランでは、ゴーフルを焼き上げる際にバターをまとわせ、バターの香ばしさと、海老、ソースモルネー(グリュイエールチーズ、卵黄、ベシャメルソースを合わせたもの)のまろやかさ、ウニのほのかな香りをご堪能いただけます。

食前酒としてシャンパーニュを傾けながら、出来立てのゴーフルを楽しむというように、レストランでは、アミューズ ブーシュとして、お食事を始める最初の一品として、ご用意しています。

※価格・内容は変更する場合がございます。※価格はすべて税別です。※写真はイメージです。

《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
 《ル カフェドゥ ジョエル・ロブション お問い合わせ先》
 ニューマン新宿店: 03-03-5361-6950