

2017年12月5日
株式会社フォーシーズ

新年を祝うフランスの伝統菓子 「ガレット デ ロワ Galette des rois」発売

～ 2017年12月26日(火)より～

ラブティックドゥ 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12月26日(火)より、「ガレット デ ロワ」を販売いたします。

優しい甘さとコクのあるアーモンド生地をさくさくのパイで包んだお菓子「ガレット デ ロワ」は、フランスでは新年にはかかせない伝統菓子です。中には「フェーヴ」とよばれるチャームがひとつ入っており、切り分けてそれが当たった人には、その一年幸運に恵まれると言われています。

ラブティックドゥ ジョエル・ロブションとル パンドゥ ジョエル・ロブションがお届けする、年の初めを占うフランスの伝統菓子を是非お楽しみください。お年賀など、年末年始の贈り物にもおすすめです。



【ガレット デ ロワ】

◆フェーヴについて

フランス語でソラ豆のことでソラ豆は胎児の形をしており、古代から命のシンボルとして扱われていました。もともと乾燥した豆をつかっていたのでそう呼ばれていますが、今では陶器製のチャームが使われています。

当店では、ガレット デ ロワ大・小 両方のサイズにフェーヴが付きます。小さいサイズには果物等のフェーヴ、大きいサイズにはオリジナルのフェーヴ(直径約35mm)をご用意しています。オリジナルフェーヴは、ジョエル・ロブションの料理をかたどったものをシリーズ化しており、今年は「フランス産ホロホロ鳥のロースト、ジャガイモのコンフィとフォアグラと共に」をモチーフにしています。

◆ガレット デ ロワ 販売期間・価格

【販売期間】 2017年12月26日(火)～2018年1月末 ※ご予約受付中

【価格】 大 3,300円(税抜き) ・ 小 2,000円(税抜き)

【販売店舗】 ラブティックドゥ ジョエル・ロブション全店 <http://www.robuchon.jp/laboutique>

ル パンドゥ ジョエル・ロブション 全店 <http://www.robuchon.jp/lepain>

※フェーヴは別添えになります。数に限りがございます。※大きいサイズにのみ、画像のオリジナルフェーヴが付きます。



【オリジナルフェーヴ(直径約35mm)】



【モチーフとなった料理】

「フランス産ホロホロ鳥のロースト、ジャガイモのコンフィとフォアグラと共に」