

## イースターエッグ数量限定販売・レストランの店内デコレーションも必見！ 春の訪れを祝う ジョエル・ロブションのイースター ～ イースターエッグは3月22日(木)より販売開始 ～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役社長: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、丸の内店)と「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、イエス・キリストが復活したことを記念する祝祭「イースター」でおなじみの、イースターエッグを2種・各70個限定にて販売いたします。さらに「ガストロノミー “ジョエル・ロブション”」ではワゴンの小菓子を、「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」では店内デコレーションでイースターをお楽しみいただけます。



緑と赤に色づけされた卵型のホワイトチョコレートに、春らしく白いお花をあしらった可憐なイースターエッグです。中にはカリカリとした食感が楽しいカラフルなチョコレート菓子が入っており、様々な食感と味をお楽しみいただけます。土台はホワイトチョコレートで、卵に飾り付けられた白いお花は砂糖でできているので、卵型のホワイトチョコレートも含め余すところなくお召上がりいただけます。

※イースターは春分の日のあと最初に迎える満月の次に訪れる日曜日とされており、今年は4月1日(日)になります

限定個数	: 2種類 × 各70個限定
販売期間 / 価格	: 2018年3月22日(木)～4月1日(日)(限定数に達し次第終了) / 各2,300円(税別)
サイズ	: 直径(一番太い所):約60mm / 高さ:約110mm
販売店舗	: ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション全店 <a href="http://www.robuchon.jp/laboutique">http://www.robuchon.jp/laboutique</a> (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・ロブション全店 <a href="http://www.robuchon.jp/lepain">http://www.robuchon.jp/lepain</a> (渋谷ヒカリエShinQs店:03-6434-1837 / ニューマン新宿店:03-5361-6950)

## ■ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション 店内デコレーション

ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションでは、3月中旬頃よりレストランの象徴となるロングカウンターが春の訪れを感じさせるイースターの装いになります。手掛けるのはレストランデセールに魅せられ、シャトーレストラン ジョエル・ロブションのデセール部門のスーシェフを経て、2017年よりラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションのシェフ パティシエに就任した緒方洋子。「私自身イースターというイベントが大好きでワクワクした気持ちで毎年この季節を過ごしています。お客様にはイースターをより身近に楽しんで頂けたらという思いで、その年ごとにより新しい表現に挑戦しています」と話す。店内の装飾はもちろん、食材の味わいを尊重しながら遊び心溢れる感性で創り上げるデセールや小菓子のプレゼンテーションは芸術的な美しさ。

同店だけでしか楽しむことのできない、魅力的な大人のイースターをご堪能ください。



### 「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」について

2003年に「ラトリエ ドゥ ジョエル ロブション」の第1号店として世界に先駆けて、東京・六本木ヒルズにオープン。ジョエル・ロブション氏が提案するカウンタースタイルのフレンチレストラン。

ご予約・お問合せ : 03-5772-7500 (受付時間 11:00~21:00)

営業時間 : Lunch 12:00~14:00 / Diner 18:00~21:00

\*画像は前年2017年展開時のものです \*展開時期は変更の可能性があります

## ■ガストロノミー “ジョエル・ロブション” 店内デコレーション



ガストロノミー “ジョエル・ロブション”のコースを締めくくる小菓子のワゴンには、季節の小菓子をお好きなだけお楽しみいただける贅沢なデザートワゴンです。季節ごとに華やかな飾りつけが施されたワゴンの上には、一口サイズの鮮やかなマカロンをはじめ、チョコレートやタルトなど20種類以上の小菓子が並びます。

4月より、カラフルで楽しいイースターの装いを予定しております。心まで満たされるジョエル・ロブションのワゴンで、春の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。

\*画像は前年2017年展開時のものです

\*展開時期は変更の可能性があります



### 「ガストロノミー “ジョエル・ロブション”」について

フランスの古城を思わせるルイ15世王朝時代の建築様式を取り入れたシャトーの2階に位置するガストロノミー“ジョエル・ロブション”は「ミシュランガイド東京2008」創刊より、11年間連続で最高評価三つ星を獲得。

ご予約・お問合せ : 03-5424-1338 又は 03-5424-1347 (受付時間 11:00~21:00)

営業時間 : Lunch 土日祝12:00~14:00 / Diner 18:00~21:00