

秋の訪れを感じる新商品が多数販売!! 栗や小豆、カボチャなどを使用した「秋の収穫祭」開催決定!

2018年9月4日(火)～10月31日(水)

ル パンドゥ ジョエル・ロブション各店、ラ プティック 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「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)、「ラ プティック 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)では、2018年9月4日(火)より、「秋の収穫祭」と題して“栗”や“小豆”、“かぼちゃ”などの旬の食材を使用した**期間限定商品のパン4種類、スイーツ1種類、サンドイッチ1種類**を新たに販売いたします。

「秋の収穫祭」では、日本では定番のあんぱんをロブション風に仕上げた「十勝小豆デニッシュ」や「ブリオッシュあんぱん マスカルポーネとクルミ」、上品な甘さのマロングラッセを折り込み焼き上げた「ブリオッシュ マロングラッセ」や、シャルキュティエールソース仕立ての「ポークサンドイッチ」、濃厚な北海道産のかぼちゃを使用した「北海道産かぼちゃのプリン」などの新作スイーツもご用意しました。

ジョエル・ロブションのパン専門店「ル パンドゥ ジョエル・ロブション」や「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション」で、秋を感じていただける季節限定商品を是非お楽しみください。

■期間限定商品 パン4種類(新商品)



ブリオッシュあんぱん マスカルポーネとクルミ

十勝小豆デニッシュ

(上)デュオ ショコラブレッド
(下)ブリオッシュ マロングラッセ

■期間限定商品 サンドイッチ1種類(新商品)



ポークサンドイッチ
～シャルキュティエールソースと～

■期間限定商品 菓子1種類(新商品)



北海道産かぼちゃのプリン

【商品一覧】

商品名(パン)	価格(税別)	ル パンドゥ ジョエル・ロブション		ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション		
		渋谷店	新宿店	六本木店	恵比寿店	丸の内店
ブリオッシュあんぱん マスカルポーネとクルミ	260円	9/4		9/4		
十勝小豆デニッシュ	290円	9/4				
ブリオッシュ マロングラッセ	180円	10月中旬	9/4	9/4	10月上旬	
デュオ ショコラ ブレッド	270円	9/4		10月上旬		
商品名(サンドイッチ)	価格(税別)	ル パンドゥ ジョエル・ロブション		ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション		
		渋谷店	新宿店	六本木店	恵比寿店	丸の内店
ポークサンドイッチ ～シャルキュティエールソースと～	770円		9/4	9/4		
商品名(スイーツ)	価格(税別)	ル パンドゥ ジョエル・ロブション		ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション		
		渋谷店	新宿店	六本木店	恵比寿店	丸の内店
北海道産かぼちゃのプリン	460円			9/4		

(※店舗によって取扱商品が異なります。また商品、発売日、販売期間、価格が変更する場合がございます。)

【商品概要】 - パン -

商品名	ブリオッシュあんぱん マスカルポーネとクルミ
価格(税別)	260円
商品詳細	滑らかなこし餡を使って、マスカルポーネクリームとの一体感を出したあんぱんです。クランブルとクルミで食感と香ばしさを加え、フルールドセル(塩)をふりかけ全体の味わいをしめています。



商品名	十勝小豆デニッシュ
価格(税別)	290円
商品詳細	カスタードクリームにカシスピューレを混ぜ酸味を加えて甘い餡子を食べやすくしています。サクサクとした食感クワッサン生地包んで食感よく仕上げています。



商品名	ブリオッシュ マロングラッセ
価格(税別)	180円
商品詳細	バターの香るやわらかいブリオッシュと上品な甘さのマロングラッセがよく合います。



商品名	デュオ ショコラ ブレッド
価格(税別)	270円
商品詳細	ブリオッシュ生地にカカオパウダーを練りこみ、ビターとホワイト2種類のショコラを混ぜて焼成しています。二重発酵させたフルーツのアロマを感じさせ力強いカカオのブラジル産ショコラを使い味わいに深みを出しました。



※写真は実物と異なる場合がございます。

【商品概要】 - サンドイッチ -

商品名	ポークサンドイッチ ～シャルキュティエールソースと～
価格(税別)	770円
商品詳細	しっとり焼き上げたローストポークときゅうりのピクルスの酸味にマスタードのほのかな辛味がきいたソースとの相性がピッタリのサンドイッチです。



【商品概要】 - スイーツ -

商品名	北海道産かぼちゃのプリン
価格(税別)	460円
商品詳細	軽やかなかぼちゃのプリンに、キャラメルソースとほんのりシナモン香るアングレーズソースを合わせています。



※写真は実物と異なる場合がございます。

■ル パンドウ ジョエル・ロブション

ジョエル・ロブションのパン専門店

バゲットやパンドカンパーニュなどフランスの代表的なパンをはじめ、厳選された材料と高い技術力、ゆたかな発想で創りあげたバリエーションに富んだパンを焼き立てで販売しております。ガストロノミー ジョエル・ロブションの料理から創作したパンもご家庭でお楽しみ頂けます。

店舗: 渋谷ヒカリエShinQs店、ニューマン新宿店

URL: <https://www.robuchon.jp/lepain>



■ラ ブティック ドウ ジョエル・ロブション

ロブションの料理哲学を踏襲したパティスリー&ブランジュリー

独創的でありながらフランスの伝統に基づいたバリエーションゆたかなお菓子とパンを販売しております。季節ごとに開催するフェアやクリスマスなどのイベントなど年間を通して新商品や季節商品をご用意しております。

店舗: 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

URL: <https://www.robuchon.jp/laboutique>

