

## ル カフェドゥ ジョエル・ロブションが贈る バラの香りが広がる華やかなティータイム ～ 2019年4月24日(水)より ル カフェドゥ ジョエル・ロブションにて ～

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)が運営するル カフェドゥ ジョエル・ロブション(所在地:東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋S.C. 本館2F)では、2019年4月24日(水)よりバラの香りで春を感じられる新商品を含むスイーツを4点ご用意いたします。

新作スイーツとして、フランスの伝統菓子をロブションらしいエスプリをきかせてアレンジした「サバラン 林檎とバラの花びら香るシロップをたっぷり染み込ませ フランボワーズとマダガスカル産バニラの香るクレームと共に」と、ルビーカカオを使用したピンク色のチョコレートが可愛い見た目にも華やかなパフェ「マリーアントワネットティーのパフェルビーカカオをあしらって」を販売いたします。また、新作スイーツはヴェルサイユ「王の菜園」唯一のオフィシャルパートナーである紅茶ブランド「ニナス」が発売している、「王の菜園」で育まれた、様々なりんごとマリー・アントワネットが愛したバラの花びらを使用したフレーバーティーと共にお楽しみいただけます。また、お好みでご注文いただける追加メニューとして、バラの香りが口いっぱい広がる、「バラのミニクワッサン」や「ローズとフランボワーズのマカロン」もお楽しみいただけます。同店の華やかな見た目のスイーツは、休暇中のティータイムや、母の日をお祝いするひと時にもおすすめです。

是非、この機会にル カフェドゥ ジョエル・ロブションのバラが香る春の新作スイーツで、優雅な午後のひと時を過ごしてみたいかがでしょうか。



### 【メニュー 概要】

メニュー:バラの香り広がるデザートと紅茶のセット 2種 各1,944円(税抜)

場所:ル カフェドゥ ジョエル・ロブション 日本橋高島屋S.C. 本館2F

日程:2019年4月24日(水)～2019年5月31日(金)

時間:10:30～19:30(L.O.19:00)

※ご予約・お問い合わせ:03-5255-6933(受付時間 10:30～19:30)

# News Release

## 新作スイーツ【バラの香り広がるデザートと紅茶のセット】

商品名	ニナス オリジナル マリーアントワネットティーのパフェ ルビーカカオをあしらって ニナス オリジナル マリー・アントワネット ティー付き
価格(税抜)	1,944円
商品詳細	ヴェルサイユ「王の菜園」で栽培された希少なりんごとバラの花びらを使用した 世界で唯一のニナス オリジナル マリー・アントワネット ティーが香るパフェ。 バラの香りの紅茶のパンナコッタにフランボワーズのジュレ、ライチのソルベ を合わせ、薫り高いルビーチョコレートで仕上げたデザート。

商品名	サバラン 林檎とバラの花びら香るシロップをたっぷり染み込ませ フランボワーズとマダガスカル産バニラの香るクレームと共に ニナス オリジナル マリー・アントワネット ティー付き
価格(税抜)	1,944円
商品詳細	ブリオッシュ生地にしロップをしみこませたフランスの伝統的なデザート「サバラ ン」。ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブションでは、なめらかなクリームシャンティ とキングスガーデンで育まれた様々なフレーバー香る紅茶「ニナス オリジナル マリー・アントワネット ティー」のシロップをかけてお召し上がりください。

## 《追加メニュー【バラの香り広がるデザートと紅茶のセット】ご注文時のみ》

商品名	ローズとフランボワーズのマカロン
価格(税抜)	1個 324円
商品詳細	バラの香り高いクリームとフランボワーズのコンフィチュールをサンドした繊 細なマカロン。 ※【バラの香り広がるデザートと紅茶のセット】ご注文のお客様のみ対象の追加メニュー

商品名	バラのミニクロワッサン
価格(税抜)	1個 195円
商品詳細	「ダマスクローズ」を贅沢に蒸留して生まれた100%天然のローズウォーターを使用 した、バラの香りのミニクロワッサンです。 ※【バラの香り広がるデザートと紅茶のセット】ご注文のお客様のみ対象の追加メニュー

※メニューの展開期間・価格は予告なく変更となることがございます。

# News Release

## 紅茶ブランドニナスについて



ニナス マリー・アントワネットの歴史は、ピエール・ディアズが1672年に創業した「ラ・ディスティルリー・フレール」から始まります。フランス初のラベンダーエッセンスオイルを抽出したこの会社は、フレグランスを創造する技術でフランス宮廷御用達として知られるようになりました。「アロマのマジシャン」としても有名だったピエール・ディアズのフレグランス作りのノウハウは時をかけて受け継がれ、今ではニナスのティーフレーバーやエッセンスに活かされています。

ニナス オリジナル マリー・アントワネット ティーには、ルイ14世の命によりヴェルサイユ宮殿の側に造られた「王の菜園」の希少なりんごとバラのフレーバーが使われています。歴代フランス国王の食卓に出す野菜や果物の供給の場として整備された美しい菜園は、王妃マリー・アントワネットのお気に入りの場所となりました。

ニナスは、ヴェルサイユ「王の菜園」唯一のオフィシャルパートナーです。

## 店舗紹介 ルカフェドウ ジョエル・ロブション



2004年4月に東京・日本橋高島屋内にオープンし、ジョエル・ロブションの料理哲学はそのままに、カフェならではのガレットやサンドウィッチからコース料理まで幅広くご用意しています。赤と黒を基調としたシックなデザインの店内には11万個のスワロフスキーが輝いています。

電話番号: 03-5255-6933

営業時間: 10:30~19:30 (L.O.19:00)

所在地: 東京都中央区日本橋2-4-1

日本橋高島屋S.C. 本館2F

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