

2019年8月30日
株式会社フォーシーズ

秋に旬を迎える食材を使用した新作が多数登場 ジョエル・ロブション秋の新作パン、スイーツ

2019年9月4日(水)より販売開始

～ ラブティックドゥ ジョエル・ロブション各店、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、2019年9月4日(水)より「秋の収穫祭」と題し、秋に旬を迎える食材を使用した期間限定商品のパン6種類、スイーツ5種類を新たに販売いたします。

今年の「秋の収穫祭」では秋の訪れを感じる食材を使用した新商品を多数ご用意しております。サツマイモ、蓮根、マイタケなどの秋野菜と、大きくカットしたバジルソーセージを合わせた「秋野菜とバジルソーセージのフォカッチャ」や、こっくり甘いかぼちゃとキャラメルを合わせた「かぼちゃのキャラメル プリオッシュ タルト」などのパン類をはじめ、濃厚なキャラメルムースとキャラメリゼしたヘーゼルナッツの食感がマッチした「キャラメル サンフォニー」などの新作スイーツも多数ご用意しております。

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」と「ラブティックドゥ 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。



秋野菜とバジルソーセージのフォカッチャ



かぼちゃのキャラメル プリオッシュ タルト



ジャーマンポテトキッシュ



リンゴのミルクフランス



キャラメル サンフォニー

【展開概要】

商品名(パン)	価格(税込)	ル パンドゥ ジョエル・ロブション		ラブティックドゥ 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
秋野菜とバジルソーセージの フォカッチャ	540円			9/4～		
ジャーマンポテトキッシュ	561円			11/1～		
カフェミルクフランス	324円			9/4～		
リンゴのミルクフランス	345円	11/1～		11/1～		
かぼちゃのキャラメル ブリオッシュタルト	334円			9/4～		
ピーカンナッツ&ルビーチョコレートの スコーン	334円		9/4～			11/1～

商品名(菓子)	価格(税込)	ル パンドゥ ジョエル・ロブション		ラブティックドゥ 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
キャラメル サンフォニー	648円			9/4～		
ロール ショコラ ノワゼット	2,268円			9/4～		
プチケーキ フィグ オランジュ	280円			9/4～		9/4～
ダイヤモンド カフェ アマンド	972円			9/4～		
ケーキ ポティロン	1,296円			9/4～		

【商品ラインナップ パン】

商品名	秋野菜とバジルソーセージのフォカッチャ
価格(税込)	540円
商品詳細	サツマイモ、蓮根、マイタケの秋野菜と大きくカットしたバジルソーセージをトッピングしたボリューム満点のフォカッチャです。



商品名	ジャーマンポテトキッシュ～インカのめざめと厚切りベーコンで～
価格(税込)	561円
商品詳細	ホックリとして甘みのある「インカのめざめ」と厚切りベーコンで作ったジャーマンポテトをキッシュに仕立てました。濃厚な味わいの中にローズマリーが爽やかに香ります。



【商品ラインナップ パン】

商品名	カフェミルクフランス
価格(税込)	324円
商品詳細	コーヒーリキュール、コーヒーエキス、エスプレッソパウダーの3種類をブレンドした濃厚なコーヒークリームが楽しめるミルクフランスの新品。濃厚ながらしっかりとコーヒーの苦味も感じられるので最後まで美味しくお召し上がりいただけます。



商品名	リンゴのミルクフランス
価格(税込)	345円
商品詳細	ノンアルコールのシードルに漬けて風味を増したドライアップルを使用。甘いクリームに甘酸っぱいリンゴを加えた酸味と甘みのバランスが良いクリームにクランブルをトッピングした食感も楽しい新作パンです。



商品名	かぼちゃのキャラメル プリオッシュ タルト
価格(税込)	334円
商品詳細	滑らかなかぼちゃのピューレに、ほろ苦いキャラメルソースを加えた”かぼちゃのクリーム”で濃厚な味わいがしっかりと楽しめる秋にぴったりなタルトです。



商品名	ピーカンナッツ&ルビーチョコレートのスコーン
価格(税込)	334円
商品詳細	メープルシュガーで香ばしくキャラメリゼしたピーカンナッツと今年話題となった酸味のあるルビーチョコレートを加えたスコーンです。



【商品ラインナップ 菓子】

商品名	キャラメル サンフォニー
価格(税込)	648円
商品詳細	ゲランドの塩を加えたクレームキャラメルとキャラメリゼしたヘーゼルナッツを濃厚なキャラメルのムースに閉じ込めました。ヘーゼルナッツが食感のアクセントにもなっています。



商品名	ロール ショコラ ノワゼット
価格(税込)	2,268円
商品詳細	甘さと苦みのバランスの取れた”グアナラ”というチョコレートクリームとキャラメリゼしたヘーゼルナッツを、しっとりとしたチョコレートのスポンジ生地に包んだ濃厚な味わいが楽しめるロールケーキです。



【商品ラインナップ 菓子】

商品名	プチケーキ フィグ オランジュ
価格(税込)	280円
商品詳細	卵白を加えた軽いパウンドケーキ生地に、味わいが濃厚なセミドライいちじくとシナモンが香るクランブルを合わせました。



商品名	ダイヤモンド カフェ アマンド
価格(税込)	972円
商品詳細	雪の中でコーヒー豆を熟成させつくる「雪室コーヒー」を使用したアーモンド入りのサブレです。



商品名	ケーキ ポティロン ～かぼちゃのパウンドケーキ～
価格(税込)	1,296円
商品詳細	かぼちゃペーストとクリームチーズを混ぜ込んだパウンドケーキです。上品な甘さのかぼちゃの甘露煮とブランデー漬けレーズンを入れています。



■ 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。また、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>



※価格や販売開始日は変更する場合がございます。

《ラブティックドウ ジョエル・ロブション 各店舗お問い合わせ先》

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 / 丸の内ブリックスクエア店: 03-3217-2877

《ルパンドウ ジョエル・ロブション 各店舗お問い合わせ先》

渋谷ヒカリエShinQs店: 03-6434-1837 / ニューマン新宿店: 03-03-5361-6950