

2019年12月24日
株式会社フォーシーズ

【追加情報あり】
オリジナルフェーヴの
後日発送について

新年を祝うフランスの伝統菓子 「ガレット デ ロワ Galette des rois」 ～ 2019年12月1日(日)より予約開始～

ラ ブティック ドウ ジョエル・ロブション/ ル パンドウ 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 ドウ 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 パンドウ 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12月26日(木)より販売を開始するフランスの伝統菓子『ガレット デ ロワ』の予約受付を2019年12月1日(日)より開始いたします。この機会に「ラ ブティック ドウ ジョエル・ロブション」と「ル パンドウ ジョエル・ロブション」がお届けする、新年を祝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】



【オリジナル フェーヴ】

ジョエル・ロブションのガレット デ ロワは、アーモンド生地「クレームダイヤモンド」に希少性の高いタヒチ産バニラを惜しみなく使用。バニラの香るしっとりとしたアーモンド生地と香ばしくサクサクとしたパイ生地が相性抜群なお菓子です。

今年もジョエル・ロブションのガレット デ ロワには、大・小 両方のサイズに陶器製のフェーヴが付きます。小さいサイズには小鳥やケーキ等のフェーヴ。大きいサイズにはフレンチレストラン「ラトリエ ドウ ジョエル・ロブション」の料理をかたどったオリジナルのフェーヴ(約30mm)が付きます。コースの最初の一皿となる「とろけるキノアのフリット スパイシーなソースで」を模したオリジナルフェーヴの裏面には、「2020」と年が刻印されています。

大きいサイズのフェーヴは今年から「ラトリエ ドウ ジョエル・ロブション」のお料理をモチーフとしたデザインとなります。2020年はアミューズ ブッシュ、以降は前菜、メイン、デザートなどコースのお料理をモチーフとしたフェーヴを毎年1種類ずつご用意させていただきます。

是非「ラトリエ ドウ ジョエル・ロブション」のコース料理をフェーヴでも楽しんでみてはいかがでしょうか。



【モチーフとなったアミューズ ブッシュ】
とろけるキノアのフリット
スパイシーなソースで

<ガレット デ ロワとは>

アーモンドの優しい甘さとココを感じられる生地「クレームダイヤモンド」を、サクサクのパイ生地で包み焼きあげたフランスの伝統的な新年のお菓子です。中には「フェーヴ」とよばれる陶器製の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は、その一年幸運に恵まれると言われています。

<フェーヴとは>

フランス語でソラ豆のこと。ソラ豆が胎児の形に似ているため、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。

フランスでのストライキの影響により、ガレットデロワ(大)をご購入のお客様へは後日発送にて、付属の陶器製オリジナルフェーヴをお送りいたします。お客様にはご不便をおかけし大変申し訳ございません。詳しくはジョエル・ロブション公式ホームページ内のトピックス(<https://www.robuchon.jp/topics/2373.html>)をご覧ください。

◆ガレット デ ロワ 詳細

※販売期間、価格、販売店舗に変更はありません

【予約開始日】2019年12月1日(日)

【販売期間】 2019年12月26日(木)～2020年1月末

【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 ドウ 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 パンドウ 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

※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。

※フェーヴのモチーフとなった料理の提供は予告なく終了する可能性があります。