

## ジュエル・ロブション夏限定スイーツが新登場！

味わいも見た目も夏らしさいっぱいの新作スイーツは必見

～ ラブティックドゥ ジュエル・ロブション全店にて、2021年7月15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 社長:浅野幸子)が運営する「ラブティックドゥ ジュエル・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、2021年7月15日(木)より、新作スイーツ2種の販売を開始いたします。

今回発売する「ココ デ ジール ～ココナッツムース～」はココナッツそのものを表現した、遊び心いっぱいのユニークなプチガトーです。フランス伝統の大人のためのスイーツ「ババ オ ラム」は甘酸っぱくみずみずしいパイナップルと生クリームを合わせ、夏でも食べやすいよう、軽く仕上げました。付属のスポイトの沖縄産ホワイトラム酒入りシロップをかけてお召し上がりいただくのも、おすすめです。

ぜひ、今年の夏はジュエル・ロブションの夏限定スイーツをご自宅でもご堪能ください。



ココ デ ジール ～ココナッツムース～



ババ オ ラム

### 【新商品概要】

販売期間: 2021年7月15日(木)～ 2021年8月31日(火)

販売店舗: ラブティックドゥ ジュエル・ロブション全店

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

#### ◆ココ デ ジール ～ココナッツムース～

価格(税込み): 790円

商品詳細: 夏らしいココナッツのユニークなプチガトーです。ココナッツの殻に見立てたチョコレートの中にはココナッツムース、パッションフルーツとバナナのクリームが詰められています。

味わいも見た目も夏らしさ溢れる逸品です。

#### ◆ババ オ ラム

価格(税込み): 790円

商品詳細: フランスではおなじみの伝統菓子「ババ」は、ブリオッシュ生地にラム酒のシロップをたっぷり漬けたお菓子です。フレッシュパイナップルと生クリームを合わせ、夏でも食べやすいよう軽く仕上げています。さらにお好みで付属の沖縄産ホワイトラム酒入りシロップをどうぞ。

詳細は公式ジュエル・ロブションHPからもご覧いただけます

<https://www.robuchon.jp/topics/9174.html>

※商品の展開期間・価格・内容は予告なく変更となることがございます