

【全国配送】新年を祝うフランスの伝統菓子 ジョエル・ロブションの『ガレット デ ロワ』オリジナルフェーブ付き ～2021年12月1日(水)より予約開始～ 「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」公式オンラインショップ・店頭にて

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」、「ル パンドゥ ジョエル・ロブション」、「ルカフェ ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション」の店頭、ジョエル・ロブション公式オンラインショップでは2021年12月27日(月)より販売するフランスの伝統菓子『ガレット デ ロワ』の予約受付を2021年12月1日(水)より開始いたします。



■『ガレット デ ロワ』とは

フランスでは年が明けるといっせいに菓子屋さんやパン屋さんにならぶほど新年にかかせない伝統菓子です。アーモンドの優しい甘さとコクのある生地「クレームダマンド」をサクサクのパイ生地で包み焼きあげた焼き菓子で、中には「フェーブ」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しています。

■ジョエル・ロブションのこだわり

希少性の高いタヒチ産バニラを惜しみなく使用したアーモンド生地と濃厚な発酵バターのパイ生地の組合せ。シンプルながらも素材の味わい・風味を最大限に生かすというロブションの哲学がこのお菓子にもいきています。

■オリジナルの陶器製フェーブをご用意

毎年レストランのお料理をモチーフにしているフェーブ。今年は「ラ トリエ ドゥ ジョエル・ロブション」の前菜「帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に」のデザインです。裏面には「2022年」と印字されています。※フェーブは別添えです。数に限りがございます。

■都内店舗だけでなく、全国配送を承ります

公式オンラインショップからも全国配送いたします。ご自宅用にも、また遠方の方への新年のギフトとしても、おすすめです。是非、新年はジョエル・ロブションがお贈りする『ガレット デ ロワ』をお楽しみください。



オリジナルフェーブ
約35x15mm



フェーブのモチーフとなったメニュー
「帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に」

【商品概要】

- 予約開始日: 2021年12月1日(水) ■ 販売期間: 2021年12月27日(月)～2022年1月31日(月)
- 店頭販売価格(税込): 2,800円 / 箱入り: 3,130円 ※オリジナルフェーブ、王冠付き
大: 4,500円(箱入りのみ)
- 公式オンラインショップ 販売価格(税込・送料込み): 4,000円 箱入り、全国配送可
- 販売店舗: ラ ブティック ドゥ ジョエル・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)
ル パンドゥ ジョエル・ロブション 全店(渋谷ヒカリエShinQs店、ニューマン新宿店)
ルカフェ ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店
ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブションオンラインショップ <https://www.robuchon-online.jp/>
- オンライン予約: ガレット デ ロワは、オンライン販売及びオンライン予約による一部店舗でのお渡しを行っております。
詳細は公式HPにて URL: <https://www.robuchon.jp/topics/6464.html>
- サイズ: ガレット デ ロワの直径15cm ※焼き上がりにより多少サイズが変わります。