News Release

LA BOUTIQUE de Joël Robuchon / LE PAIN de Joël Robuchon / LE CAFÉ LA BOUTIQUE de Joël Robuchon

2022年12月8日
株式会社フォーシーズ

新年を祝うフランスの伝統菓子
ジョエル・ロブションのオリジナルフェーヴ付き『ガレット デ ロワ』
～都内店頭販売と全国配送は12月26日（月）より開始～

株式会社フォーシーズ（東京都港区南青山 社長：淺野幸子）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、ニュウマン新宿店）、「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」及びジョエル・ロブション公式オンラインショップではフランスの伝統菓子『ガレット デ ロワ』を2022年12月26日(月)より販売いたします。

■『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お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。

■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ヴをご用意

毎年レストランのお料理をモチーフにしているフェーヴ。今年は「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」の一品「オマール海老のプランシャ焼き　ハーブのサラダと共に」のデザインです。裏面には「2023年」と印字されています。

※フェーヴは別添えです。※国際情勢により、フェーヴの輸入が遅れる場合がございます。
※遅れる場合は後日郵送でのお届けとさせていただきます。
※オリジナルフェーヴは数量限定につき無くなり次第終了いたします。

オリジナルフェーブ約35x15mm

■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、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。

フェーブのモチーフとなったメニュー
「オマール海老のプランシャ焼き　ハーブのサラダと共に」

【商品概要】

■販売期間：2022年12月26日（月）～2023年1月31日（火）予定　※予約受付中
■店頭販売価格(税込)：小：3,300円 / 箱入り：3,700円　　大：5,000円(箱入りのみ）　※オリジナルフェーヴ、王冠付き
■公式オンラインショップ　販売価格（税込・送料込み）：4,500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 東横のれん街店、ニュウマン新宿店）
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：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：小：直径約15cm　大：直径約21cm　※焼き上がりにより多少サイズが変わります。