

2023年9月6日
株式会社フォーシーズ

ジョエル・ロブションの秋限定スイーツ 旬の和栗を贅沢に使用した「オートヌヌ ～カシス&マロンのお菓子～」 ～2023年9月6日(水)より店頭販売開始 公式オンラインショップでも販売～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役社長: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」全店、「ル パン ドゥ ジョエル・ロブション」全店、「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」では、2023年9月6日(水)より秋の期間限定商品「オートヌヌ ～カシス&マロンのお菓子～」の販売を開始いたします。



LABOUTIQUE
de Joël Robuchon

季節毎に味わいを変えてお楽しみいただける、クリスマスに大人気のシュトーレンの技法を用い、創り上げるこのお菓子に和栗を贅沢に使用し、秋限定商品としてご用意いたしました。商品名の「オートヌヌ」とは、フランス語で「秋」を意味しています。中には大きな和栗が端までたっぷり入り、生地には栗の美味しさを引き立てる甘酸っぱいカシスを練り込み、ホワイトチョコレートをふんだんに散りばめました。本商品は、店舗だけでなく公式オンラインショップでも販売しており、プレゼントとしてもおすすめです。
是非この機会にお楽しみください。

【オートヌヌ ～カシス&マロンのお菓子～ 概要】

- 商品名 : オートヌヌ ～カシス&マロンのお菓子～
- 店頭販売価格 : 大 4,200円、箱入り 4,600円 / 小 箱なし 2,800円
- オンライン販売価格 : 大 5,200円(クール便送料込) ※オンラインショップでは大サイズのみ販売
- 販売期間 : 2023年9月6日(水)～11月中旬 ※オンライン販売は10月31日(火)までの販売となります
- 販売店舗 : ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 全3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)
ル パン ドゥ ジョエル・ロブション 全2店舗 (渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店、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
ジョエル・ロブション公式オンラインショップ <https://www.robuchon-online.jp/>

※メニューの展開期間・価格・内容は予告なく変更となることがございます ※価格は税込みです

<期間限定> 季節ごとに味わいが変わるロブションならではのシュトーレン

旬のフルーツや素材を使用しシュトーレンの技法で作られる、この特別なお菓子は季節毎に味わいを変えてご用意しています。香り立つバターに旬の素材の味わいを合わせた贅沢な逸品をご堪能ください。

<9月6日～11月中旬>



【秋限定】オートヌヌ
茨城県産の栗とカシスを使用



【春限定 3月～5月】
プランタン 苺を使用



【夏限定 6月～8月】
エテ 瀬戸内レモンを使用



【冬限定 1月～2月】
シュトーレン ショコラ



【クリスマス限定 11月～12月】
シュトーレン