

# 17年連続三つ星のジョエル・ロブションが贈るバレンタイン限定ショコラ 「ル ツールド フランス ショコラ ～ショコラでフランス地方巡り～」 フランスの8地方の異なる8種のお酒を使用、本場フランスの味わいが詰まったショコラ

2024年2月1日(木)～14日(水)の期間で100セット限定販売、2023年12月26日(火)から予約受付開始

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、2024年2月1日(木)～14日(水)の期間、大人気のバレンタインショコラを100セット限定で販売いたします。また、2023年12月26日(火)より予約を開始いたします。



## St. Valentine 2024



オレンジリキュール  
/ コアントロー



シャンパーニュ  
/ ブルーノ・バイヤール エクストラ  
/ フリュット・ブルミエール・キュヴェ



カルヴァドス  
/ カルヴァドス ポム・ド・イヴ



2019 ムルソー・クロド・マズレー  
/ ドメーヌ ジャック・ブリール



コニャック  
/ ヘネシー X.O



2009 シャトー・ヌフ・デュ・バブ  
/ ドメーヌ ビエール・ユツゼリオ



2018 シャトー・ド・ワジ・ヴェドリーヌ  
/ ソーテルヌ(貴腐ワイン)  
/ ソーテルヌ



2022 コート・プロヴァンス・ロゼ  
/ ドメーヌ ミラヴァル

- テーマは「ル ツールド フランス ショコラ ～ショコラでフランス地方巡り～」。  
フランス各地方の全8種のお酒を使用したスペシャルな逸品です。
- 『ミシュランガイド東京2024』にて最高評価である三つ星に17年連続で選ばれた、ガストロノミー“ジョエル・ロブション”のシェフソムリエ 高丸智天がチョコレートに合うフランスの代表的なお酒8種をセレクトし、エグゼクティブパティシエの高橋和久、さらにディレクター・ル・キュイジーヌ(総料理長)の関谷健一朗とジョエル・ロブションチーム一丸となって生み出した、唯一無二のボンボンショコラです。
- ショコラに合わせたアルコールを使用し、フルーツやスパイスとの相性を最大限に楽しめる組み合わせを追求。味わい、食感、香りに変化をもたせた、彩り豊かな8種のショコラをご堪能ください。

### 【バレンタイン限定商品 販売概要】

※価格、パッケージ、名称や内容、販売期間は予告なく変更する場合がございます。

商品名	: ル ツールド フランス ショコラ ～ショコラでフランス地方巡り～		
価格	: 8種8個入り 9,500円(税込) *100セット限定販売		
予約開始日	: 2023年12月26日(火)	販売期間	: 2024年2月1日(木)～14日(水)
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(03-5424-1345)、六本木ヒルズ店(03-5772-7507)、丸の内ブリックスクエア店(03-3217-2877) 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(03-6434-1837)、ニューマン新宿店(03-5361-6950) 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(03-3592-8700)		
予約方法	: 店頭、WEBまたはお電話にて承ります。 ※店頭でのお受け取りのみ。 URL <a href="https://www.robuchon.jp/topics/2357.html">https://www.robuchon.jp/topics/2357.html</a>		

# フランス地方特産のお酒を使った ショコラでフランス旅行気分を堪能！

～ル ツールド フランス ショコラ Le Tour de France de CHOCOLAT～

ガストロノミー “ジョエル・ロブション” のシェフソムリエ 高丸智天がセレクトしたフランス地方の各地方の代表的な8種のお酒を使用した、お酒の香りや味わいを楽しめるショコラです。



## 【ボンボン商品詳細 <シェフソムリエ高丸より> 使用アルコール8種】

### プロヴァンス地方



非常にチャーミングでフレッシュ感のあるロゼワインに、華やかなライチとローズの香りがベストマリアージュです。



ロゼワイン

2022 コート・プロヴァンス・ロゼ / ドメーヌ ミラヴァル

### ローヌ地方



複雑性があり、スパイシーさを併せ持つワインで、いちじくのコンポートとダークチョコの王道の組み合わせが楽しめます。



赤ワイン

2009 シャトーヌフ・デュ・パブ / ドメーヌ ピエール・ユッセリオ

### ブルゴーニュ地方



フレッシュさが残る白ワインで、レモン、ライムなどの香りに加えて心地よい複雑性のある味わいがミルクチョコチョコレートと合います。



白ワイン

2019 ムルソー クロ・ド・マズレー / ドメーヌ ジャック・プリウール

### シャンパーニュ地方



洗練された味わい、香りは繊細で柑橘系のアロマとチョコレートの相性が良いです。



シャンパーニュ

ブルーノ・パイヤール エクストラブリュット / ブルミエールキュヴェ

### ロワール地方



香り豊かなコアントローとオレンジピールを使ったチョコレートは、非常にリッチでありながら王道のマリアージュで、長い余韻に包まれます。



リキュール  
コアントロー

### ノルマンディー地方



華やかでありながら、力強い味わいのカルバドスにはお互いを引き立てるりんごを使ったチョコレートが抜群に合います。



蒸留酒  
カルバドス ポム・ド・イヴ

### コニャック地方



味わい豊かなコニャックにスパイスを効かせたチョコレートはこの上ない贅沢な味わいになります。



蒸留酒  
ヘネシー X.O

### ボルドー地方



優美で濃厚な甘さを持つソーテルヌとマンゴーなどのトロピカルフルーツの相性はチョコレートとの相乗効果を高めます。



貴腐ワイン  
2016 シャトー・ドワジ・ヴェドリーヌ