

2024年9月18日  
株式会社フォーシーズ

## ジョエル・ロブションからクマの形をした可愛いシュークリームが新登場！ 栗、シャインマスカット、洋梨を使用した秋限定スイーツも販売

～2024年9月18日(水)より販売開始～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO: 浅野幸子)が運営する「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション」全店、「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション ニュウマン新宿店」「ルカフェ ラプティック ドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店」では、2024年9月18日(水)より、この秋の新作スイーツをはじめとする、季節感溢れる商品ラインナップをご用意しております。



- 新作のプチガトーはクッキー生地をのせたサクサク仕上げの可愛いクマの形をした「クマさんシュー」とアーモンドを使用した生地と抹茶のガナッシュを重ねた「抹茶と柚子のオペラ」の2種類です。
- 他にもシャインマスカット、洋ナシ、栗を使用したプチガトーをご用意しております。
- さらにフランス伝統の焼き菓子「ティグレ」に新たな味わいが加わります。チョコチップを加えたフィナンシェ生地を虎柄に焼き上げ、ピスタチオガナッシュを絞った「ティグレピスターシュ」はこの秋限定の新商品です。

### 【商品概要】

秋限定プチガトー:クマさんシュー 550円 / 抹茶と柚子のオペラ 800円 / シャインマスカットのタルト 940円 / チーズケーキポワール 880円 / マロンカシス 940円

通年 販売プチガトー :モンブラン 690円

秋限定 焼き菓子 :ティグレ ピスターシュ 400円 通年 販売 焼き菓子:ティグレ ショコラ 400円

販売期間 :2024年9月18日～12月3日 ※シャインマスカットのタルト、マロンカシスは10月23日までの販売予定です

販売店舗 :ラ プティック 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 カフェ ドゥ ジョエル・ロブション ニュウマン新宿店

:ルカフェ ラプティック ドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店

詳細は公式ジョエル・ロブションHPからご覧いただけます <https://www.robuchon.jp/topics/13744.html>

# 【商品ラインナップ】

～プチガトー～

|        |  |     |
|--------|--|-----|
| 商品名    | クマさんシュー  | NEW |
| 価格(税込) | 550円   |     |
| 商品詳細   | <p>チョコレートのシュークリームを熊の顔に見立て、仕上げました。チョコレートを使ったシュー生地の中にはカカオ分64%のチョコレートクリームとカカオ分72%のチョコレートカスタードを絞っており、チョコレートを存分にお楽しみいただけます。飾りのお花で個性が出て可愛い商品になっています。</p> |     |



|        |  |     |
|--------|--|-----|
| 商品名    | 抹茶と柚子のオペラ  | NEW |
| 価格(税込) | 800円   |     |
| 商品詳細   | <p>和の食材である抹茶と柚子を使い、伝統的なフランス菓子であるオペラを表現しました。抹茶の苦みに柚子の風味が重なり奥行きのある香り口の中に広がります。</p> |     |



|        |  |
|--------|--|
| 商品名    | シャインマスカットのタルト  |
| 価格(税込) | 940円   |
| 商品詳細   | <p>シャインマスカットをたっぷり飾った期間限定のタルトです。香ばしく焼き上げたアーモンド生地に、カスタードクリームと生クリームを混ぜた軽やかなクリームを重ねています。シャインマスカットのみずみずしい味わいと香りがさわやかに広がります。</p> |



|        |   |
|--------|---|
| 商品名    | チーズケーキポワール  |
| 価格(税込) | 880円  |
| 商品詳細   | <p>軽やかなチーズムースの中に濃厚な焼きチーズケーキと洋梨のコンポート入りクリームを忍ばせました。底にブラックペッパーをまぶしたクッキー生地を合わせることでシャープな辛みが全体の味を引き締めます。洋梨の上品な香りとクリーミーなチーズケーキの絶妙な味わいをお楽しみいただけます。</p> |



|        |  |
|--------|--|
| 商品名    | マロンカシス   |
| 価格(税込) | 940円   |
| 商品詳細   | <p>マロンとカシスのムースを可愛いキノコのフォルムに仕上げました。傘部分はカシスのクリームを忍ばせたコクのあるマロンムースを、軸部分はチョコレートクリームを軽やかな味わいのマロンシャンティで包んだ二層でお楽しみいただける一品です。また、土に見立てたブラリネチョコレートも一緒に召し上がるとさらにサクサクとした食感が加わります。</p> |



|        |   |           |
|--------|---|-----------|
| 商品名    | モンブラン   | 通年販売の人気商品 |
| 価格(税込) | 690円  |           |
| 商品詳細   | <p>ラム酒とマロン、2種類のムースを重ねマロンクリームを絞ったモンブランです。栗を存分にお楽しみいただけるよう、ムース、クリーム、ビスキュイにも栗を使用しています。さらに栗のムースには刻んだマロングラッセを加えています。</p> |           |



## ～焼き菓子～

|        |  |     |
|--------|--|-----|
| 商品名    | ティグレ ショコラ ・ ティグレ ピスターシュ  | NEW |
| 価格(税込) | 各400円  |     |
| 商品詳細   | <p>伝統的なお菓子、ティグレをロブション風にアレンジしました。<br/>         &lt;ショコラ&gt;<br/>         しっとりとした生地、ハイカカオのチョコを使用した濃厚なガナッシュにグリユエドカカオの触感が楽しい一品です。<br/>         &lt;ピスターシュ&gt;<br/>         2種類のピスタチオペーストをブレンドし生地に練りこみました。<br/>         ガナッシュにもピスタチオペーストを使い、飾り付けにもピスタチオをのせ、ピスタチオをしっかりと感じられます。</p> |     |

