

【1日20食限定】ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション初夏の新作 美味しさだけを追求した完熟とろける甘さの『静岡県産 天使音(あまね)マスクメロンのパフェ』

期間限定: 2025年5月9日～6月30日 日本橋高島屋S.C.本館2Fにて

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「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」(所在地: 東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋S.C. 本館2F)では、2025年5月9日(金)から期間限定で『静岡県産 天使音マスクメロンのパフェ』を1日20食ティータイム限定で提供いたします。



初夏の新作『静岡県産 天使音マスクメロンのパフェ』

- とろけるような甘さのフレッシュな「天使音マスクメロン」を敷き詰め、爽やかなメロンのジュレ、なめらかなヨーグルトのブランマンジェ、ミント香るメロンのスープを重ねました。
- メレンゲとメロンの皮をモチーフにしたチュイルを添え、瑞々しい初夏を感じる色合いと味わいに仕上げました。
- 幾層にも重なる食感と味わいの変化に、ヨーグルトのほのかな酸味がアクセントとなり、天使音マスクメロンのまろやかな旨味をより一層引き立てます。期間限定の特別な味わいを「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」でぜひご堪能ください。

濃厚な甘さと香りが特徴的な「天使音マスクメロン」

- 静岡県ヒノン農業 影山さんの「美味しさだけを追求した究極のメロンを創ろう」という想いから生まれた糖度の高さはもちろん、糖度のバラツキを少なくし、皮際から頭頂部まで美味しく食べられる「天使音マスクメロン」。「ダブル完熟」という独自の技術は収穫前に、根を1本だけ残し水分ストレスを極限まで高めるという究極の育成方法で、甘さをより一層引き出しています。
- 1玉1玉完熟を見極め丁寧に収穫された「天使音マスクメロン」は香りが強く糖度の高い濃厚な味わいが特徴です。
- 想いと技術が詰まった「天使音マスクメロン」の持ち味を最大限に引き出した新作パフェを「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」でご用意いたします。 詳細URL <https://www.robuchon.jp/topics/21687.html>



静岡県ヒノン農業のメロン農園



化学農薬不使用・有機質肥料で育つ
天使音マスクメロン



「天使音＝あまね」という名前には、
天使からの贈り物という意味が込められている

【展開概要】

提供店舗 : ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション(日本橋高島屋S.C.内)
東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋S.C. 本館2F

メニュー名 : 静岡県産 天使音マスクメロンのパフェ

価格(税込) : お飲み物付き(コーヒー、紅茶またはハーブティー) 4,000円 / 単品 3,600円

展開期間 : 2025年5月9日(金)～6月30日(月)

詳細URL : <https://www.robuchon.jp/topics/21687.html>

営業時間 : 10:30～19:30(L.O.19:00) ※メロンパフェの提供はティータイムから(14:30～)となります

ご予約 : WEB若しくはお電話にて承ります。

オンライン予約 <https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-lecafe-nihombashi/reserve>
TEL 03-5255-6933 (受付時間 10:30～19:30)



ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション(日本橋高島屋S.C.内)