

【1日20食ティータイム限定】世界初ジョエル・ロブションのかき氷 『グラス ピレ マンゴー ～マンゴーのかき氷～』 夏限定のエキゾチックで贅沢な味わいを

期間限定：2025年7月1日～8月31日 ラトリエドゥ ジョエル・ロブション(六本木ヒルズ内)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「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」(所在地:東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F)では、「グラス ピレ マンゴー ～マンゴーのかき氷～」を、2025年7月1日(火)から8月31日(日)の期間、1日20食ティータイム限定で提供いたします。



- 「グラス ピレ マンゴー ～マンゴーのかき氷～」はマンゴーの持ち味を最大限に引き出せるよう試行錯誤を繰り返し創り上げた、ジョエル・ロブションでは世界初の試みとなるかき氷です。
- ふんわりと柔らかく削った氷にダイス状にカットしたフレッシュマンゴー、マダガスカル産バニラで豊かな香りを添えたパイナップル・パッションフルーツ・マンゴーを混ぜ合わせた南国感たっぷりのエキゾチックシロップを重ねました。
- 氷の中央と底にはキャラメリゼしたバナナとパッションフルーツを合わせた「クレームパッションバナース」を忍ばせました。仕上げにココナッツのエスプーマ、サクサクのメレンゲとパイナップルのチュイルを冠し完成するこの逸品は食べ進む度に広がる香ばしさ、酸味甘み全てがマンゴーの味わいを引き立てます。
- ジョエル・ロブションのエグゼクティブ シェフ パティシエである高橋 和久とラトリエドゥ ジョエル・ロブションシェフ パティシエ 桑原 涼介が考案した、芸術的で美しい唯一無二のかき氷をぜひご堪能ください。



【展開概要】

提供店舗 : ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション
<https://www.robuchon.jp/shop-list/latelier>
東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F

メニュー名 : グラス ピレ マンゴー ～マンゴーのかき氷～

価格 : 2,600円 税込・サービス料10%別
※当日ドリンクオーダー可

展開期間 : 2025年7月1日(火)～8月31日(日)

販売時間 : 14時～15時 (最終入店・L.O.) 16時Close

お問い合わせ : 03-5772-7500(受付時間 11時～21時)

詳細URL : <https://www.robuchon.jp/topics/22253.html>

※事前予約不可

※商品の展開期間・価格・内容は予告なく変更となることがございます



ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション(六本木ヒルズ内)

【世界初となるジョエル・ロブションのかき氷を手掛けたシェフプロフィール】



ジョエル・ロブション エグゼクティブシェフ パティシエ 高橋 和久

2009年 日本・東京「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション ラボラトワール」
シェフ パティシエに就任
2012年より台湾・台北の「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」で
シェフ パティシエとして指揮をとる
2019年より現職

食材の味わいを尊重しながら
芸術的で遊び心溢れるデセールを創作



ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション シェフ パティシエ 桑原 涼介

2007年より日本・東京「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション」勤務
2018年 台湾・台北の「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」
および「サロンド テドゥ ジョエル・ロブション」の
統括シェフ パティシエに任命
2024年2月より現職

台湾・台北ではレストランのデセールはもちろん、パティスリーや焼き菓子も監修
エグゼクティブシェフ パティシエの高橋が絶大な信頼を寄せる